SERIE GENERALE

Spediz. abb. post. - art. 1, comma 1
Legge 27-02-2004, n. 46 - Filiale di Roma

Anno 154° - Numero 290

GAZZETTA UFFICIALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA

Roma - Mercoledì, 11 dicembre 2013

SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA, 70 - 00186 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - VIA SALARIA, 1027 - 00138 ROMA - CENTRALINO 06-85081 - LIBRERIA DELLO STATO PIAZZA G. VERDI, 1 - 00198 ROMA

La **Gazzetta Ufficiale, Parte Prima,** *oltre alla* **Serie Generale***, pubblica cinque Serie speciali, ciascuna contraddistinta da autonoma numerazione:*

1ª Serie speciale: *Corte costituzionale (pubblicata il mercoledì)*
2ª Serie speciale: *Comunità europee (pubblicata il lunedì e il giovedì)*
3ª Serie speciale: *Regioni (pubblicata il sabato)*
4ª Serie speciale: *Concorsi ed esami (pubblicata il martedì e il venerdì)*
5ª Serie speciale: *Contratti pubblici (pubblicata il lunedì, il mercoledì e il venerdì)*

La **Gazzetta Ufficiale, Parte Seconda,** "Foglio delle inserzioni", *è pubblicata il martedì, il giovedì e il sabato*

AVVISO ALLE AMMINISTRAZIONI

Al fine di ottimizzare la procedura di pubblicazione degli atti in *Gazzetta Ufficiale,* le Amministrazioni sono pregate di inviare, contemporaneamente e parallelamente alla trasmissione su carta, come da norma, anche copia telematica dei medesimi (in formato word) al seguente indirizzo di posta elettronica certificata: gazzettaufficiale@giustiziacert.it, curando che, nella nota cartacea di trasmissione, siano chiaramente riportati gli estremi dell'invio telematico (mittente, oggetto e data).

Nel caso non si disponga ancora di PEC, e fino all'adozione della stessa, sarà possibile trasmettere gli atti a: gazzettaufficiale@giustizia.it

SOMMARIO

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELL'ECONOMIA E DELLE FINANZE

DECRETO 26 novembre 2013.

Ridefinizione del contingente delle monete d'argento da euro 5 commemorative del «150° Anniversario dell'Unificazione Monetaria Italiana», versione *fior di conio*, millesimo 2012.

IL DIRIGENTE GENERALE DELLA DIREZIONE VI DEL DIPARTIMENTO DEL TESORO

Vista la legge 13 luglio 1966, n. 559, recante: «Nuovo ordinamento dell'Istituto Poligrafico dello Stato»;

Visto l'art. 1 della legge 18 marzo 1968, n. 309, che prevede la cessione di monete di speciale fabbricazione o scelta ad enti, associazioni e privati italiani o stranieri;

Visto l'art. 1 della legge 20 aprile 1978, n. 154, recante: «Costituzione della Sezione Zecca nell'ambito dell'Istituto Poligrafico dello Stato»;

Visto il decreto legislativo 21 aprile 1999, n. 116, recante: «Riordino dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato ai fini della sua trasformazione in società per azioni a norma degli articoli 11 e 14 della legge 15 marzo 1997, n. 59»;

Vista la deliberazione CIPE 2 agosto 2002, n. 59, recante: «Trasformazione in società per azioni dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato»;

Visto il decreto del direttore generale del Tesoro n. 7229 del 30 gennaio 2012, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 32 dell'8 febbraio 2012, con il quale si autorizza l'emissione delle monete d'argento da euro 5 commemorative del «150° Anniversario dell'Unificazione Monetaria Italiana», millesimo 2012, versione fior di conio;

Visto l'art. 2 del decreto del direttore generale del Tesoro n. 51845 del 22 giugno 2012, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 152 del 2 luglio 2012, che stabilisce il contingente in valore nominale delle suddette monete in euro 35.000,00, pari a 7.000 unità;

Vista la nota n. 0056246 del 23 ottobre 2013, con la quale l'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A., tenuto conto delle vendite effettuate entro i termini stabiliti all'art. 3 del citato decreto del direttore generale del Tesoro n. 51845 del 22 giugno 2012, propone di ridurre il contingente delle suindicate monete da n. 7.000 a n. 5.000;

Considerata l'opportunità di ridefinire il contingente delle monete medesime;

Decreta:

Il contingente in valore nominale delle monete d'argento da euro 5 commemorative del «150° Anniversario dell'Unificazione Monetaria Italiana», millesimo 2012, la cui emissione è stata autorizzata con il decreto del direttore generale del Tesoro n. 7229 del 30 gennaio 2012, stabilito in euro 35.000,00, pari a 7.000 monete, con il decreto del direttore generale del Tesoro n. 51845 del 22 giugno 2012, indicato nelle premesse, è rideterminato in euro 25.000,00, pari a 5.000 monete.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 26 novembre 2013

Il dirigente generale: PROSPERI

13A10009

DECRETO 26 novembre 2013.

Ridefinizione del contingente delle Serie Speciali, composte da 9 e 10 pezzi, nella versione *fior di conio* e da 10 pezzi, nella versione *proof*, millesimo 2012.

IL DIRIGENTE GENERALE DELLA DIREZIONE VI DEL DIPARTIMENTO DEL TESORO

Vista la legge 13 luglio 1966, n. 559, recante: «Nuovo ordinamento dell'Istituto Poligrafico dello Stato»;

Visto l'art. 1 della legge 18 marzo 1968, n. 309, che prevede la cessione di monete di speciale fabbricazione o scelta ad enti, associazioni e privati italiani o stranieri;

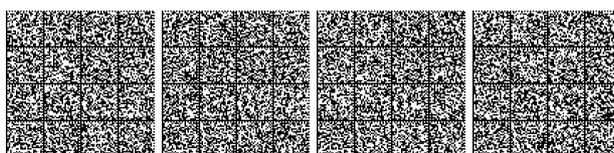
Visto l'art. 1 della legge 20 aprile 1978, n. 154, recante: «Costituzione della Sezione Zecca nell'ambito dell'Istituto Poligrafico dello Stato»;

Visto il decreto legislativo 21 aprile 1999, n. 116, recante: «Riordino dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato ai fini della sua trasformazione in società per azioni a norma degli articoli 11 e 14 della legge 15 marzo 1997, n. 59»;

Vista la deliberazione CIPE 2 agosto 2002, n. 59, recante: «Trasformazione in società per azioni dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato»;

Visto il decreto del Direttore Generale del Tesoro n. 51879 del 22 giugno 2012, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 151 del 30 giugno 2012, concernente l'emissione, il corso legale, il contingente e le modalità di cessione delle Serie Speciali di monete, millesimo 2012, ed in particolare l'art. 4 che stabilisce i contingenti così distinti:

Serie Speciali composte da 9 pezzi, nella versione fior di conio, costituite dalle monete da 1-2-5-10-20 e 50 eurocent - 1 e 2 euro ed una moneta da 2 euro celebrativa del «10° Anniversario dell'Euro 2002-2012», per un valore nominale di euro 94.080,00, pari a 16.000 serie;

Serie Speciali composte da 10 pezzi, nella versione fior di conio, costituite dalle monete da 1-2-5-10-20 e 50

eurocent - 1 e 2 euro, una moneta da 2 euro celebrativa del «10° Anniversario dell'Euro 2002-2012» e una moneta d'argento da 5 euro celebrativa del «500° Anniversario della presentazione degli affreschi della Cappella Sistina (1512-2012)» per un valore nominale di euro 206.720,00, pari a 19.000 serie;

Serie Speciali composte da 10 pezzi, nella versione proof, costituite dalle monete da 1-2-5-10-20 e 50 eurocent - 1 e 2 euro, una moneta da 2 euro celebrativa del «10° Anniversario dell'Euro 2002-2012» e una moneta d'argento da 5 euro celebrativa del «500° Anniversario della presentazione degli affreschi della Cappella Sistina (1512-2012)» per un valore nominale di euro 59.840,00, pari a 5.500 serie;

Vista la nota n. 0056246 del 23 ottobre 2013, con la quale l'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A., tenuto conto delle vendite effettuate entro i termini stabiliti all'art. 5 del citato decreto del Direttore Generale del Tesoro n. 51879 del 22 giugno 2012, propone di ridurre il contingente delle suindicate monete nel modo seguente:

Serie Speciali composte da 9 pezzi nella versione fior di conio da n. 16.000 a n. 11.000 serie;

Serie Speciali composte da 10 pezzi nella versione fior di conio da n. 19.000 a n. 14.000 serie;

Serie Speciali composte da 10 pezzi nella versione proof da n. 5.500 a n. 3.990 serie;

Considerata l'opportunità di ridefinire il contingente delle monete medesime;

Decreta:

Il contingente in valore nominale delle Serie Speciali, millesimo 2012, di cui al decreto del Direttore Generale del Tesoro n. 51879 del 22 giugno 2012, indicato nelle premesse, è così rideterminato:

Serie Speciali composte da 9 pezzi, nella versione fior di conio, in euro 64.680,00, pari a n. 11.000 serie;

Serie Speciali composte da 10 pezzi, nella versione fior di conio, in euro 152.320,00, pari a n. 14.000 serie;

Serie Speciali composte da 10 pezzi, nella versione proof, in euro 43.411,20, pari a n. 3.990 serie.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 26 novembre 2013

Il dirigente generale: PROSPERI

13A10010

DECRETO 6 dicembre 2013.

Emissione di buoni ordinari del Tesoro a 364 giorni.

IL DIRETTORE GENERALE DEL TESORO

Visto il Regio Decreto n. 2440 del 18 novembre 1923, concernente disposizioni sull'amministrazione del patrimonio e sulla contabilità generale dello Stato;

Visto l'art. 548 del Regolamento per l'amministrazione del patrimonio e per la contabilità generale dello Stato, approvato con il Regio Decreto n. 827 del 23 maggio 1924;

Visto l'art. 3 della Legge n. 20 del 14 gennaio 1994 e successive modificazioni;

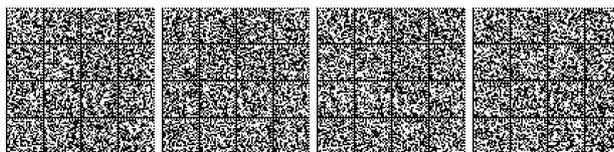
Visto il Decreto Legislativo n. 58 del 24 febbraio 1998, Testo Unico delle disposizioni in materia di intermediazione finanziaria, ai sensi degli artt. 8 e 21 della Legge n. 52 del 6 febbraio 1996; nonché gli artt. 23 e 28 del Decreto Ministeriale n. 216 del 22 dicembre 2009, relativi agli Specialisti in titoli di Stato italiani;

Visto il D.P.R. 30 dicembre 2003, n. 398, recante il testo unico delle disposizioni legislative in materia di debito pubblico, e, in particolare, l'art. 3, ove si prevede che il Ministro dell'Economia e delle Finanze è autorizzato, in ogni anno finanziario, ad emanare decreti cornice che consentano al Tesoro, fra l'altro, di effettuare operazioni di indebitamento sul mercato interno od estero nelle forme di prodotti e strumenti finanziari a breve, medio e lungo termine, indicandone l'ammontare nominale, il tasso di interesse o i criteri per la sua determinazione, la durata, l'importo minimo sottoscrivibile, il sistema di collocamento ed ogni altra caratteristica e modalità;

Visto il Decreto Legislativo 1° aprile 1996, n.239, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il Decreto Legislativo 21 novembre 1997, n.461, e successive modifiche ed integrazioni, recante riordino della disciplina dei redditi di capitale e dei redditi diversi;

Visto il Decreto Ministeriale n. 99912 del 18 dicembre 2012, emanato in attuazione dell'art. 3 del citato D.P.R. n.398 del 2003, con il quale sono stabiliti gli obiettivi, i limiti e le modalità cui il Dipartimento del Tesoro deve attenersi nell'effettuare le operazioni finanziarie di cui al medesimo articolo, prevedendo che le operazioni stesse vengano disposte dal Direttore Generale del Tesoro o, per sua delega, dal Direttore della Direzione II del Dipartimento medesimo e che, in caso di assenza o impedimento di quest'ultimo, le operazioni predette possano essere disposte dal medesimo Direttore Generale del Tesoro, anche in presenza di delega continuativa;

Vista la determinazione n. 100215 del 20 dicembre 2012, con la quale il Direttore Generale del Tesoro ha delegato il Direttore della Direzione II del Dipartimento del Tesoro a firmare i decreti e gli atti relativi alle operazioni suddette;

Visti, altresì, gli artt. 4 e 11 del ripetuto D.P.R. n.398 del 2003, riguardanti la dematerializzazione dei titoli di Stato;

Visto il Decreto Ministeriale 17 aprile 2000, n.143, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 130 del 6 giugno 2000, con cui è stato adottato il regolamento concernente la disciplina della gestione accentrata dei titoli di Stato;

Visto il Decreto 23 agosto 2000, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 204 del 1° settembre 2000, con cui è stato affidato alla Monte Titoli S.p.A. il servizio di gestione accentrata dei titoli di Stato;

Vista la Legge 24 dicembre 2012, n. 229, recante l'approvazione del bilancio di previsione dello Stato per l'anno finanziario 2013 e in particolare il terzo comma dell'art. 2, con cui si è stabilito il limite massimo di emissione dei prestiti pubblici per l'anno stesso;

Visto l'art. 17 del D.P.R. 30 dicembre 2003 n. 398, relativo all'ammissibilità del servizio di riproduzione in fac-simile nella partecipazione alle aste dei titoli di Stato;

Visto il Decreto Ministeriale del 12 febbraio 2004 e successive modifiche ed integrazioni, recante norme per la trasparenza nelle operazioni di collocamento di titoli di Stato;

Visto il Decreto Ministeriale del 5 maggio 2004, che disciplina le procedure da adottare in caso di ritardo nell'adempimento dell'obbligo di versare contante o titoli per incapienza dei conti degli operatori che hanno partecipato alle operazioni di emissione, concambio e riacquisto di titoli di Stato;

Ravvisata l'esigenza di svolgere le aste dei Buoni ordinari del Tesoro con richieste degli operatori espresse in termini di rendimento, anziché di prezzo, secondo la prassi prevalente sui mercati monetari dell'area euro;

Considerato che l'importo delle emissioni disposte a tutto il 5 dicembre 2013 ammonta, al netto dei rimborsi di prestiti pubblici già effettuati, a euro 136.735 milioni e tenuto conto dei rimborsi ancora da effettuare;

Decreta:

Art. 1.

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 3 del D.P.R. 30 dicembre 2003, n. 398, nonché del Decreto Ministeriale del 18 dicembre 2012, citato nelle premesse, e in deroga all'art. 548 del regolamento di contabilità generale dello Stato, è disposta per il 13 dicembre 2013 l'emissione dei Buoni ordinari del Tesoro (appresso denominati *BOT)* a 364 giorni con scadenza 12 dicembre 2014, fino al limite massimo in valore nominale di 5.500 milioni di euro.

Per la presente emissione è possibile effettuare riaperture in tranche.

Al termine della procedura di assegnazione, è altresì disposta l'emissione di un collocamento supplementare dei BOT di cui al presente decreto, da assegnare agli operatori "specialisti in titoli di Stato", individuati ai sensi degli artt. 23 e 28 del Decreto Ministeriale n. 216 del 22 dicembre 2009 citato nelle premesse, secondo le modalità specificate ai successivi artt. 15 e 16 del presente decreto.

Art. 2.

Sono escluse automaticamente dall'asta le richieste effettuate a rendimenti inferiori al "rendimento minimo accoglibile", determinato in base alle seguenti modalità:

a) nel caso di domanda totale superiore all'offerta, si determina il rendimento medio ponderato delle richieste che, ordinate a partire dal rendimento più basso, costituiscono la seconda metà dell'importo nominale in emissione; nel caso di domanda totale inferiore all'offerta, si determina il rendimento medio ponderato delle richieste che, ordinate a partire dal rendimento più basso, costituiscono la seconda metà dell'importo domandato;

b) si individua il rendimento minimo accoglibile, corrispondente al rendimento medio ponderato di cui al punto *a)* decurtato di 25 punti base (1 punto percentuale = 100 punti base).

In caso di esclusione ai sensi del primo comma del presente articolo, il rendimento medio ponderato di aggiudicazione si determina sottraendo dalla quantità totale offerta dall'emittente una quantità pari a quella esclusa. Le richieste escluse sono assegnate ad un rendimento pari al maggiore tra il rendimento ottenuto sottraendo 10 punti base al rendimento minimo accolto nell'asta e il rendimento minimo accoglibile.

Art. 3.

Sono escluse dall'assegnazione le richieste effettuate a rendimenti superiori di oltre 100 punti base rispetto al rendimento medio ponderato delle richieste che, ordinate partendo dal rendimento più basso, costituiscono la metà dell'ammontare complessivo di quelle pervenute. Nel caso in cui tale ammontare sia superiore alla tranche offerta, il rendimento medio ponderato viene calcolato sulla base dell'importo complessivo delle richieste, ordinate in modo crescente rispetto al rendimento e pari alla metà della tranche offerta.

Sono escluse dal calcolo del rendimento medio ponderato di cui al presente articolo le richieste escluse ai sensi dell'art. 2 del presente decreto.

Art. 4.

Espletate le operazioni di asta, con successivo decreto vengono indicati il rendimento minimo accoglibile e il rendimento massimo accoglibile - derivanti dai meccanismi di cui agli artt. 2 e 3 del presente decreto - e il rendimento medio ponderato di aggiudicazione, nonché il corrispondente prezzo medio ponderato.

In caso di emissioni di tranche successive alla prima, il decreto di cui al comma precedente riporterà altresì il prezzo medio ponderato determinato ai fini fiscali, ai sensi dell'art. 17 del presente decreto.

Art. 5.

I BOT sono sottoscritti per un importo minimo di mille euro e, ai sensi dell'art. 39 del Decreto Legislativo n. 213 del 24 giugno 1998, gli importi sottoscritti sono rappresentati da iscrizioni contabili a favore degli aventi diritto.

La Banca d'Italia provvede a inserire in via automatica le partite dei BOT sottoscritti in asta da regolare nel servizio di compensazione e liquidazione avente a oggetto strumenti finanziari con valuta pari a quella di regolamento. L'operatore partecipante all'asta, al fine di regolare i BOT assegnati, può avvalersi di un altro intermediario da comunicare alla Banca d'Italia, in base alla normativa e alle modalità dalla stessa stabilite.

Sulla base delle assegnazioni, gli intermediari aggiudicatari accreditano i relativi importi sui conti intrattenuti con i sottoscrittori.

Art. 6.

In deroga al disposto del sopramenzionato art. 548 del Regolamento di contabilità generale dello Stato, la durata dei BOT può essere espressa in "giorni".

Il computo dei giorni ai fini della determinazione della scadenza decorre dal giorno successivo a quello del regolamento dei BOT.

Art. 7.

Possono partecipare alle aste come operatori i soggetti appresso indicati che siano abilitati allo svolgimento di almeno uno dei servizi di investimento in base all'art. 1, comma 5, del Decreto Legislativo 24 febbraio 1998, n. 58, citato nelle premesse:

a) le banche italiane comunitarie ed extracomunitarie di cui all'art. 1, comma 2, lettere *a)*, *b)* e *c)* del Decreto Legislativo 1° settembre 1993, n. 385 (Testo Unico delle leggi in materia bancaria e creditizia), iscritte nell'albo istituito presso la Banca d'Italia in base all'art. 13, comma 1, dello stesso decreto legislativo;

- le banche comunitarie possono partecipare all'asta anche in quanto esercitino le attività di cui all'art. 16 del citato Decreto Legislativo n. 385 del 1993 senza stabilimento di succursali nel territorio della Repubblica, purché risultino curati gli adempimenti previsti al comma 3 dello stesso art. 16;

- le banche extracomunitarie possono partecipare all'asta anche in quanto esercitino le attività di intermediazione mobiliare senza stabilimento di succursali previa autorizzazione della Banca d'Italia rilasciata d'intesa con la CONSOB ai sensi del citato art. 16, comma 4;

b) le società di intermediazione mobiliare e le imprese di investimento extracomunitarie di cui all'art. 1, comma 1, lettere *e)* e *g)* del menzionato Decreto Legislativo n. 58 del 1998, iscritte all'albo istituito presso la CONSOB, come stabilito all'art. 20, comma 1, ovvero le imprese di investimento comunitarie di cui all'art. 1, comma 1, lettera f, dello stesso decreto, iscritte nell'apposito elenco allegato a detto albo.

Alla Banca d'Italia, quale gerente il servizio di tesoreria provinciale dello Stato, viene affidata l'esecuzione delle operazioni.

La Banca d'Italia è autorizzata a stipulare apposite convenzioni con gli operatori per regolare la partecipazione alle aste tramite la rete nazionale interbancaria.

Art. 8.

Le richieste di acquisto da parte degli operatori devono essere formulate in termini di rendimento. Tali rendimenti sono da considerare lordi ed espressi in regime di capitalizzazione semplice riferita all'anno di 360 giorni.

Le richieste degli operatori devono essere inviate tramite la rete nazionale interbancaria e devono contenere sia l'indicazione dell'importo dei BOT che si intende sottoscrivere sia il relativo rendimento. Non sono ammesse all'asta richieste senza indicazione del rendimento o che presentino un rendimento negativo o nullo.

I rendimenti indicati dagli operatori in sede d'asta, espressi in termini percentuali, possono variare di un millesimo di punto percentuale o multiplo di tale cifra.

L'importo di ciascuna richiesta non può essere inferiore a 1.500.000 euro di capitale nominale.

Le richieste di ciascun operatore che indichino un importo che superi, anche come somma complessiva di esse, quello offerto dal Tesoro sono prese in considerazione a partire da quella con il rendimento più basso e fino a concorrenza dell'importo offerto, salvo quanto stabilito agli artt. 2 e 3 del presente decreto.

Le richieste di importo non multiplo dell'importo minimo sottoscrivibile vengono arrotondate per difetto.

Eventuali offerte che presentino l'indicazione di titoli di scambio da versare in regolamento dei titoli in emissione non verranno prese in considerazione.

Art. 9.

Le richieste di ogni singolo operatore, da indirizzare alla Banca d'Italia, devono essere trasmesse utilizzando la rete nazionale interbancaria secondo le modalità tecniche stabilite dalla Banca d'Italia medesima.

Al fine di garantire l'integrità e la riservatezza dei dati trasmessi attraverso la rete nazionale interbancaria, sono scambiate chiavi bilaterali di autenticazione e crittografia tra operatori e Banca d'Italia.

Nell'impossibilità di immettere messaggi in rete a causa di malfunzionamento delle apparecchiature, le richieste di partecipazione all'asta debbono essere inviate mediante modulo da trasmettere via telefax, secondo quanto previsto dalle convenzioni di cui all'art. 7, ultimo comma, del presente decreto.

Art. 10.

Le richieste di acquisto dovranno pervenire alla Banca d'Italia entro e non oltre le ore 11 del giorno 11 dicembre 2013. Le richieste non pervenute entro tale termine non verranno prese in considerazione.

Eventuali richieste sostitutive di quelle corrispondenti già pervenute vengono prese in considerazione soltanto se giunte entro il termine di cui sopra.

Le richieste non possono essere più ritirate dopo il termine suddetto.

Art. 11.

Le operazioni d'asta vengono eseguite nei locali della Banca d'Italia, dopo la scadenza del termine di cui all'articolo precedente, in presenza di un rappresentante della Banca medesima e con l'intervento, anche tramite sistemi di comunicazione telematica, di un rappresentante del Ministero dell'Economia e delle Finanze, che ha funzioni di ufficiale rogante e redige apposito verbale nel quale devono essere evidenziati, per ciascuna tranche, i rendimenti di aggiudicazione e l'ammontare dei relativi interessi, determinati dalla differenza tra 100 e i corrispondenti prezzi di aggiudicazione.

Art. 12.

Le sezioni di tesoreria dello Stato sono autorizzate a contabilizzare l'importo degli interessi in apposito unico documento riassuntivo per ciascuna tranche emessa e rilasciano - nello stesso giorno fissato per l'emissione dei BOT dal presente decreto - quietanze d'entrata per l'importo nominale emesso.

La spesa per interessi graverà sul capitolo 2215 (unità di voto 26.1) dello stato di previsione della spesa del Ministero dell'Economia e delle Finanze dell'esercizio finanziario 2014.

Art. 13.

L'assegnazione dei BOT è effettuata al rendimento rispettivamente indicato da ciascun operatore partecipante all'asta, che può presentare fino a cinque richieste ciascuna a un rendimento diverso.

Art. 14.

L'aggiudicazione dei BOT viene effettuata seguendo l'ordine crescente dei rendimenti offerti dagli operatori, fino a concorrenza dell'importo offerto, salvo quanto specificato agli artt. 2 e 3 del presente decreto.

Nel caso in cui le richieste formulate al rendimento massimo accolto non possano essere totalmente soddisfatte, si procede al riparto pro-quota.

Le richieste risultate aggiudicate vengono regolate ai prezzi corrispondenti ai rendimenti indicati dagli operatori.

Art. 15.

Ultimate le operazioni di assegnazione, ha inizio il collocamento supplementare di detti titoli annuali riservato agli specialisti, di cui all'art. 1, per un importo di norma pari al 15% dell'ammontare nominale offerto nell'asta ordinaria, determinato con le modalità di cui al successivo articolo 16. Tale tranche è riservata agli operatori "specialisti in titoli di Stato" che hanno partecipato all'asta della tranche ordinaria con almeno una richiesta effettuata a un rendimento non superiore al rendimento massimo accoglibile di cui all'art. 3 del presente decreto. Questi possono partecipare al collocamento supplementare inoltrando le domande di sottoscrizione fino alle ore 15.30 del giorno 12 dicembre 2013.

Le offerte non pervenute entro tale termine non verranno prese in considerazione.

Il collocamento supplementare ha luogo al rendimento medio ponderato di aggiudicazione dell'asta della tranche ordinaria; eventuali richieste formulate ad un rendimento diverso vengono aggiudicate al descritto rendimento medio ponderato.

Ai fini dell'assegnazione valgono, in quanto applicabili, le disposizioni di cui agli artt. 5 e 11. La richiesta di ciascuno "specialista" dovrà essere presentata secondo le modalità degli artt. 9 e 10 e deve contenere l'indicazione dell'importo dei titoli che si intende sottoscrivere.

Ciascuna richiesta non può essere inferiore ad 1.500.000 euro; eventuali richieste di importo inferiore non vengono prese in considerazione.

Ciascuna richiesta non può superare l'intero importo offerto nel collocamento supplementare; eventuali richieste di ammontare superiore sono accettate fino al limite dell'importo offerto nel collocamento supplementare stesso.

Le richieste di importo non multiplo dell'importo minimo sottoscrivibile vengono arrotondate per difetto.

Eventuali offerte che presentino l'indicazione di titoli di scambio da versare in regolamento dei titoli in emissione non verranno prese in considerazione.

Art. 16.

L'importo spettante di diritto a ciascuno specialista nel collocamento supplementare è così determinato:

a) per un importo di norma pari al 10% dell'ammontare nominale offerto nell'asta ordinaria, è pari al rapporto fra il valore dei titoli di cui lo specialista è risultato aggiudicatario nelle ultime tre aste ordinarie dei BOT annuali, ivi compresa quella ordinaria immediatamente precedente alla riapertura stessa, e il totale assegnato nelle medesime aste agli stessi specialisti ammessi a partecipare al collocamento supplementare; non concorrono alla determinazione dell'importo spettante a ciascuno specialista gli importi assegnati secondo le modalità di cui all'art. 2 del presente decreto;

b) per un importo ulteriore pari al 5% dell'ammontare nominale offerto nell'asta ordinaria, è attribuito in base alla valutazione, effettuata dal Tesoro, della performance relativa agli specialisti medesimi, rilevata trimestralmente sulle sedi di negoziazione all'ingrosso selezionate ai sensi dell'art. 23, commi 10, 11, 13 e 14, e dell'art. 28, comma 2, del Decreto Ministeriale n. 216 del 22 dicembre 2009 citato nelle premesse; tale valutazione viene comunicata alla Banca d'Italia e agli specialisti stessi.

L'importo di cui alla precedente lettera *a)*, di norma pari al 10% dell'ammontare nominale offerto nell'asta ordinaria, può essere modificato dal Tesoro con un comunicato stampa successivo alla chiusura della procedura d'asta ordinaria.

Le richieste sono soddisfatte assegnando prioritariamente a ciascuno specialista il minore tra l'importo richiesto e quello spettante di diritto. Qualora uno o più specialisti dovessero presentare richieste inferiori a quelle loro spettanti di diritto, ovvero non abbiano effettuato alcuna richiesta, la differenza viene assegnata agli operatori che abbiano presentato richieste superiori a quelle spettanti di diritto. L'assegnazione viene effettuata in base alle quote di cui alle precedenti lettere *a)* e *b)*.

Il regolamento dei titoli sottoscritti nel collocamento supplementare viene effettuato dagli operatori assegnatari nello stesso giorno di regolamento dei titoli assegnati nell'asta ordinaria indicato nell'art. 1, comma 1 del presente decreto.

Art. 17.

L'ammontare degli interessi derivanti dai BOT è corrisposto anticipatamente ed è determinato, ai soli fini fiscali, con riferimento al prezzo medio ponderato - espresso con arrotondamento al terzo decimale - corrispondente al rendimento medio ponderato della prima tranche.

Ferme restando le disposizioni vigenti relative alle esenzioni fiscali in materia di debito pubblico, ai BOT emessi con il presente decreto si applicano le disposizioni di cui al decreto legislativo 1° aprile 1996, n. 239, e successive modifiche ed integrazioni e al decreto legislativo 21 novembre 1997, n. 461, e successive modifiche ed integrazioni.

Il presente decreto verrà inviato all'Ufficio Centrale del Bilancio e sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 6 dicembre 2013

p. Il direttore generale del Tesoro: CANNATA

13A10060

MINISTERO DELLE INFRASTRUTTURE E DEI TRASPORTI

DECRETO 3 dicembre 2013.

Disciplina delle attività di formazione e addestramento per il personale marittimo designato a svolgere compiti di security.

IL COMANDANTE GENERALE
DEL CORPO DELLE CAPITANERIE DI PORTO

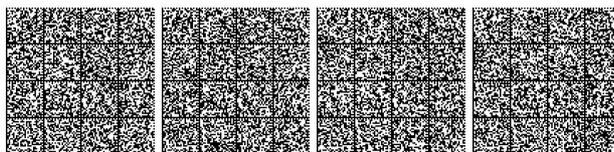
Vista la legge 21 novembre 1985, n. 739, concernente l'adesione alla Convenzione sulle norme relative alla formazione della gente di mare, al rilascio dei brevetti e ai servizi di guardia, adottata a Londra il 7 luglio 1978 (Convenzione STCW '78), nella sua versione aggiornata;

Visto l'annesso alla Convenzione STCW '78, come emendato con la risoluzione 1 della conferenza dei Paesi aderenti all'Organizzazione marittima internazionale (IMO), tenutasi a Londra il 7 luglio 1995;

Visto il codice di addestramento, certificazione e la tenuta della guardia (Code STCW '95, di seguito nominato Codice STCW), adottato con la risoluzione 2 della conferenza dei Paesi aderenti all'Organizzazione marittima internazionale (IMO), tenutasi a Londra il 7 luglio del 1995;

Visto il capitolo XI-2 della Convenzione internazionale per la salvaguardia della vita umana in mare (Convenzione SOLAS '74), resa esecutiva con legge 23 maggio 1980, n. 313, nella sua versione aggiornata, ed il codice internazionale sulla sicurezza delle navi e delle strutture portuali (ISPS Code, di seguito denominato Codice ISPS);

Visto l'art. 6 del decreto legislativo 7 luglio 2011, n. 136 ("Attuazione della direttiva 2008/106/CE concernente i requisiti minimi di formazione per la gente di mare");

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 3 dicembre 2008 n. 211 ("Regolamento recante riorganizzazione del Ministero delle infrastrutture e dei trasporti");

Visto il modello di corso 3.26 dell'Organizzazione Marittima Internazionale riguardante l'addestramento del personale marittimo con "designati" compiti di security;

Visto il programma nazionale di sicurezza marittima contro eventuali atti illeciti intenzionali, approvato con decreto ministeriale prot. n. 83/T del 20 giugno 2007, ed in particolare l'allegata scheda n. 6, come modificata con decreto ministeriale 19 agosto 2009, n. 697;

Vista l'intesa espressa dalla Direzione generale per il trasporto marittimo e per le vie d'acqua interne – Divisione 1 – Personale marittimo, con nota n. 18742 in data 6 novembre 2013;

Considerato che l'art. 6 del decreto legislativo 7 luglio 2011, n. 136, recante ("Attuazione della direttiva 2008/106/CE concernente i requisiti minimi di formazione per la gente di mare"), prevede che l'addestramento dei lavoratori marittimi sia demandato ad una specifica attività formativa oggetto di corsi tenuti da istituti, enti e società ritenuti idonei ed autorizzati con provvedimenti dell'Amministrazione e che, al medesimo fine, l'Amministrazione debba disciplinare i programmi, le procedure e le commissioni d'esame per l'ottenimento delle relative certificazioni e per l'addestramento dei lavoratori marittimi, oltre che i restanti aspetti indicati al comma 3 del citato art. 6;

Ritenuto necessario dare piena attuazione a quanto previsto dalla regola VI/6 dell'annesso alla Convenzione STCW, relativamente ai requisiti minimi obbligatori per l'addestramento del pesonale marittimo destinato a prestare servizio su navi soggette alla normativa di maritime security;

Decreta:

Art. 1.

Finalità e campo di applicazione

1. È istituito il corso di formazione ed addestramento per il personale marittimo addetto a mansioni di security.

2. Il corso fornisce le conoscenze necessarie per assolvere alle competenze riportate nella colonna 1 della tabella A-VI/6-2 del codice STCW.

Art. 2.

Organizzazione del corso

1. Il corso di formazione ed addestramento, che si svolge secondo il programma riportato nell'allegato *A)*, è ripartito su due giornate ed ha una durata complessiva non inferiore alle 14 ore, di cui non meno di tre riservate ad esercitazioni pratiche.

2. Il corso è organizzato e tenuto da centri di formazione istituzionale, da istruttori certificati e da centri privati riconosciuti idonei ai sensi del punto 5 della scheda n. 6 del programma nazionale di sicurezza marittima nominato in preambolo.

3. Il docente responsabile della tenuta del corso deve possedere i requisiti previsti dal punto 5.1.1 della scheda n. 6 citata al comma 2 ed una formazione adeguata nelle tecniche di insegnamento.

Art. 3.

Esame e attestato di addestramento

1. La valutazione delle competenze acquisite dal frequentatore è effettuata dal responsabile del corso ovvero dall'istruttore certificato, tramite un esame finale che garantisce la valutazione oggettiva del raggiungimento delle conoscenze e della capacità di applicare i contenuti dell'indottrinamento.

2. Al superamento dell'esame a ciascun frequentatore viene rilasciato un attestato di addestramento conforme al modello riportato nell'allegato *B)*, i cui estremi sono annotati, a cura dell'autorità marittima di iscrizione, in calce al certificato di cui all'allegato VII al decreto legislativo 7 luglio 2011, n. 136.

Art. 4.

Addestramento per la familiarizzazione alla security

1. I marittimi da destinare all'assolvimento di mansioni di security, in possesso dell'attestato di cui all'art. 3, prima di essere assegnati a tali compiti ricevono un addestramento per la familiarizzazione con i compiti e le responsabilità assegnate.

2. La familiarizzazione in materia di security è condotta dall'ufficiale addetto alla security della nave (SSO) oppure dall'agente di security della società di gestione (CSO) o suo sostituto (DCSO).

3. L'avvenuta familiarizzazione è attestata dai soggetti di cui al comma 2.

Art. 5.

Disposizioni transitorie

1. Sono esentati dalla frequenza del corso di cui al presente decreto i marittimi che abbiano ricevuto l'addestramento di security previsto dal punto 8.4 della scheda n. 6 del programma nazionale di sicurezza marittima e che abbiano effettuato entro il 1° gennaio 2014 un periodo di navigazione di almeno sei mesi nel corso degli ultimi tre anni, svolgendo a bordo compiti di security.

2. Ai marittimi di cui al comma 1 è rilasciato, dall'agente di security della società di gestione (CSO), un attestato di addestramento conforme al modello in allegato *C)*, i cui estremi sono annotati, a cura dell'autorità marittima di iscrizione, in calce al certificato di cui all'Allegato VII al decreto legislativo 7 luglio 2011, n. 136.

Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

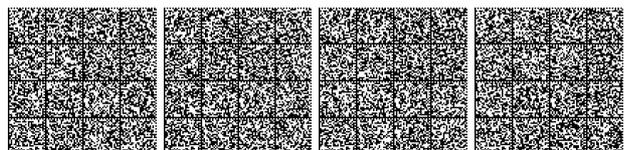
Roma, 3 dicembre 2013

Il comandante generale: ANGRISANO

ALLEGATO *A*

Struttura del corso

AREA DI INTERESSE	CONOSCENZA, COMPRENSIONE E PERIZIA	TEORIA	PRATICA
1. Introduzione	1.1 Descrizione del corso 1.2 Competenze da raggiungere 1.3 Minacce di security nelle loro varie forme 1.4 Condizioni e operazioni navali e portuali	1.0	
2. Politica di security marittima	2.1 Nozioni delle principali convenzioni, dei codici e delle raccomandazioni internazionali 2.2 Nozioni delle principali norme e regolamenti nazionali 2.3 Definizioni 2.4 Gestione delle informazioni sensibili e delle comunicazioni relative alla security	1.0	
3. Responsabilità connesse alla security	3.1 I Governi Contraenti 3.2Le Organizzazioni di security riconosciute 3.3 La Società di gestione 3.4La nave 3.5 L'impianto portuale 3.6 L' Ufficiale addetto alla security di bordo (S.S.O.) 3.7 L' Agente di security della società di gestione (C.S.O.) 3.8 La security dell'impianto portuale 3.9I marittimi con compiti attinenti alla security 3.10Il personale dell'impianto portuale con compiti attinenti alla security 3.11 Altro personale	1.30	
4. Valutazione di security della nave	4.1 Strumenti di valutazione 4.2 Ispezioni di security a bordo	1.0	
5. Equipaggiamenti di security	5.1 Gli equipaggiamenti e i sistemi di security 5.2 I limiti operativi dei sistemi e degli equipaggiamenti di security 5.3 Collaudo, taratura e manutenzione delle apparecchiature e dei sistemi di security	1.0	1.0
6. Identificazione della minaccia, riconoscimento e reazione	6.1 Il riconoscimento e l'identificazione di armi, sostanze e apparecchiature pericolose 6.2 Tecniche di ispezione fisica delle persone, degli effetti personali, dei bagagli, del carico e delle provviste di bordo 6.3 L'esecuzione e il coordinamento delle ricerche 6.4 Il riconoscimento delle caratteristiche e dei modelli comportamentali delle persone che possono	3.0	1.0

	costituire una minaccia per la security 6.5 Tecniche utilizzate per aggirare le misure di security 6.6 Le tecniche per la gestione ed il controllo della folla		
7. Le azioni per la security della nave	7.1 Le azioni richieste per ogni differente livello di security 7.2 Il mantenimento della security nell'interfaccia nave/porto 7.3 La "Dichiarazione di Security"(DOS) 7.4 La segnalazione di incidenti di security 7.5 Le procedure di security	1.0	
8. Esercitazioni e addestramenti	8.1 Le procedure di risposta alle emergenze di security 8.2 Le esercitazioni e gli addestramenti di security	1.0	1.0
9. La gestione della security	9.1 Documenti e registrazioni	0.30	
TOTALI		**11.0**	**3**
ORE TOTALI	**14**		

ALLEGATO *B*

………………………………………….

(Intestazione del centro di formazione istituzionale, del centro di formazione privato, istruttore certificato)

Attestato di addestramento per marittimi designati a svolgere compiti di security
Certificate of proficiency for seafarers with designated security duties

Si certifica che il Sig./Sig.ra ………………………………..
We hereby certify that Mr/Ms

Nato/a a ………………………………………………..il……………………………………….
born in *on*

iscritto/a nelle matricole del compartimento marittimo di…………………………….............
entered in the registers of Marine Department of

al n° ………………………………………………………………………………………………
at n.

ha frequentato dal………………………..al………………………………..con esito favorevole il
has attended from *to* *whit positive results the*

Corso di addestramento per marittimi designati a svolgere compiti di security
Training course on the minimum standard of competence
for seafarers with designated security duties

presso…………………………………………………………..,riconosciuto dal Ministero
at *recognized by Ministry of*
delle Infrastrutture e dei Trasporti – Comando generale del Corpo delle Capitanerie di porto
Infrastructure and Transport – Italian Coast Guard Headquarters

con Decreto n.°………………………………in data………………………………………………
with Decree n. *on*

Tale corso si è svolto ai sensi della Convenzione Internazionale sugli standard di addestramento, certificazione e tenuta della guardia per i marittimi, STCW'78, come emendata, della Sezione A-VI/6 del relativo Codice STCW, del modello di corso IMO 3.26 e secondo le modalità di cui al D.D..……………………………………………………………
The above mentioned training course has taken place in accordance with IMO STCW 78 as emended and of the Section A-VI/6 of STCW code, IMO Model Course 3.26 and in compliance with procedures of the Decree

Data del rilascio …………………… ………………………Registrato al n.° …………………….
Date of issue *Registered at n.*

Il responsabile della valutazione
The responsible for the evaluation
……………………………………………

ALLEGATO *C*

…………………………………………..
(Intestazione della società di gestione)

Attestato di addestramento per marittimi designati a svolgere compiti di security
Certificate of proficiency for seafarers with designated security duties

Si certifica che il Sig./Sig.ra ………………………………..
We hereby certify that Mr/Ms

Nato/a a ………………………………………………..il……………………………………….
born in *on*

iscritto/a nelle matricole del compartimento marittimo di…………………………….............
entered in the registers of Marine Department of

al n° ……………………………………………………………………………………………….
at n.

risponde ai requisiti di competenza per la certificazione di abilitazione come marittimo con designati compiti di sicurezza stabiliti dalla Regola VI/6, Sezione A-VI/6 della Convenzione Internazionale STCW 78 nella sua versione come emendata e del D.D. ……..………………..
Meets the standard of competence for certification of proficiency as seafarers with designated security duties, set out in the Regulation VI/6, Section A-VI/6 of the International Convention of Standard of Training, Certification and Watchkeeping for Seafarers, 1978, as amended and in the Decree………………………………..

Data del rilascio …………………… ………………………
Date of issue

L' agente di security della società di gestione
CompanySecurity Officer

……………………………………………

13A10016

DECRETO 3 dicembre 2013.

Disciplina del corso di indottrinamento alle attività di security per il personale marittimo e della familiarizzazione alla security per il personale imbarcato.

IL COMANDANTE GENERALE
DEL CORPO DELLE CAPITANERIE DI PORTO

Vista la legge 21 novembre 1985, n. 739, concernente l'adesione alla Convenzione sulle norme relative alla formazione della gente di mare, al rilascio dei brevetti e ai servizi di guardia, adottata a Londra il 7 luglio 1978 (Convenzione STCW '78), nella sua versione aggiornata;

Visto l'annesso alla Convenzione STCW '78, come emendato con la risoluzione 1 della conferenza dei Paesi aderenti all'Organizzazione marittima internazionale (IMO), tenutasi a Londra il 7 luglio 1995;

Visto il codice di addestramento, certificazione e la tenuta della guardia (Code STCW '95, di seguito nominato Codice STCW), adottato con la risoluzione 2 della conferenza dei Paesi aderenti all'Organizzazione marittima internazionale (IMO), tenutasi a Londra il 7 luglio del 1995;

Visti il capitolo XI-2 della Convenzione internazionale per la salvaguardia della vita umana in mare (Convenzione SOLAS '74), resa esecutiva con legge 23 maggio 1980, n. 313, nella sua versione aggiornata, ed il codice internazionale sulla sicurezza delle navi e delle strutture portuali (ISPS Code, di seguito denominato Codice ISPS);

Visto l'art. 6 del decreto legislativo 7 luglio 2011, n. 136 ("Attuazione della direttiva 2008/106/CE concernente i requisiti minimi di formazione per la gente di mare");

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 3 dicembre 2008, n. 211 ("Regolamento recante riorganizzazione del Ministero delle infrastrutture e dei trasporti");

Visto il modello di corso 3.27 dell'Organizzazione Marittima Internazionale riguardante l'addestramento in materia di security per il personale marittimo;

Visto il programma nazionale di sicurezza marittima contro eventuali atti illeciti intenzionali, approvato con decreto ministeriale prot. n. 83/T del 20 giugno 2007, ed in particolare l'allegata scheda n. 6, come modificata con decreto ministeriale 19 agosto 2009, n. 697;

Vista l'intesa espressa dalla Direzione generale per il trasporto marittimo e per le vie d'acqua interne – Divisione 1 – Personale marittimo, con nota n. 18742 in data 6 novembre 2013;

Considerato che l'art. 6 del decreto legislativo 7 luglio 2011, n. 136, recante ("Attuazione della direttiva 2008/106/CE concernente i requisiti minimi di formazione per la gente di mare"), prevede che l'addestramento dei lavoratori marittimi sia demandato ad una specifica attività formativa oggetto di corsi tenuti da istituti, enti e società ritenuti idonei ed autorizzati con provvedimenti dell'Amministrazione e che, al medesimo fine, l'Amministrazione debba disciplinare i programmi, le procedure e le commissioni d'esame per l'ottenimento delle relative certificazioni e per l'addestramento dei lavoratori marittimi, oltre che i restanti aspetti indicati al comma 3 del citato art. 6;

Ritenuto necessario dare piena attuazione a quanto previsto dalla regola VI/6 dell'annesso alla Convenzione STCW, relativamente ai requisiti minimi obbligatori per l'addestramento del pesonale marittimo destinato a prestare servizio su navi soggette alla normativa di maritime security;

Decreta:

Art. 1.

Finalità e campo di applicazione

1. È istituito il corso di indottrinamento alle attività di security per il personale marittimo impiegato a bordo di navi soggette all'applicazione del codice internazionale sulla sicurezza delle navi e delle strutture portuali (Codice ISPS) che non è addetto a mansioni di security.

2. Il corso fornisce le conoscenze necessarie per assolvere alle competenze riportate nella colonna 1 della tabella A-VI/6-1 del Codice STCW.

Art. 2.

Organizzazione del corso

1. Il corso di indottrinamento, della durata non inferiore alle 5 ore, si svolge secondo il programma riportato nell'allegato *A)*.

2. Il corso è organizzato e tenuto da centri di formazione istituzionale, da istruttori certificati e da centri privati riconosciuti idonei ai sensi del punto 5 della scheda n. 6 del programma nazionale di sicurezza marittima nominato in preambolo.

3. Il docente responsabile della tenuta del corso deve possedere i requisiti previsti dal punto 5.1.1 della scheda n. 6 citata al comma 2 ed una formazione adeguata nelle tecniche di insegnamento.

Art. 3.

Esame ed attestato di addestramento

1. La valutazione delle competenze acquisite dal frequentatore è effettuata dal responsabile del corso ovvero dall'istruttore certificato, tramite un esame finale che garantisce la valutazione oggettiva del raggiungimento delle conoscenze e della capacità di applicare i contenuti dell'indottrinamento.

2. Al superamento dell'esame a ciascun frequentatore viene rilasciato un attestato di addestramento conforme al modello riportato nell'allegato *B)*, i cui estremi sono annotati, a cura dell'autorità marittima di iscrizione, in calce al certificato di cui all'allegato VII al decreto legislativo 7 luglio 2011, n. 136.

3. I marittimi di cui all'art. 1 del presente decreto sono comunque tenuti a soddisfare i requisiti relativi alla familiarizzazione prevista dall'art. 4 del presente decreto, nonché a partecipare alle prove ed esercitazioni previste dalla normativa di maritime security.

Art. 4.

Familiarizzazione con l'organizzazione di security di bordo

1. Il personale a qualunque titolo impiegato su navi soggette all'applicazione del codice internazionale sulla sicurezza delle navi e delle strutture portuali (Codice ISPS) riceve, prima di essere assegnato a qualsiasi compito a bordo, un addestramento di familiarizzazione sull'organizzazione della security di bordo, secondo il programma indicato al punto 8.6 della scheda n. 6 del programma nazionale di sicurezza marittima nominato in preambolo.

2. La familiarizzazione è condotta dall'ufficiale addetto alla security della nave (SSO) oppure dall'agente di security della società di gestione (CSO) o suo sostituto (DCSO).

3. L'avvenuta familiarizzazione è attestata dai soggetti di cui al precedente comma 2.

Art. 5.

Disposizioni transitorie

1. Sono esentati dalla frequenza del corso di cui al presente decreto i marittimi che abbiano ricevuto l'addestramento di security previsto dal punto 8.6 della scheda n. 6 del programma nazionale di sicurezza marittima e che abbiano effettuato entro il 1° gennaio 2014 un periodo di navigazione di almeno sei mesi nel corso degli ultimi tre anni a bordo di navi soggette alla normativa di maritime security.

2. Ai marittimi di cui al comma 1 è rilasciato, dall'agente di security della società di gestione (CSO), un attestato di addestramento conforme al modello in allegato *C)*, i cui estremi sono annotati, a cura dell'autorità marittima di iscrizione, in calce al certificato di cui all'allegato VII al decreto legislativo 7 luglio 2011, n. 136.

Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 3 dicembre 2013

Il comandante generale: ANGRISANO

ALLEGATO *A*

Struttura del corso

AREA DI INTERESSE	CONOSCENZA, COMPRENSIONE E PERIZIA	TEORIA	PRATICA
1. Introduzione	1.1 Descrizione del corso 1.2 Competenze da raggiungere 1.3 Minacce alla security nelle loro varie forme 1.4 Condizioni e operazioni navali e portuali	0.75	
2. Politica di security marittima	2.1 Nozioni della principali convenzioni, dei codici e delle raccomandazioni internazionali 2.2 Nozioni della principali norme e regolamenti nazionali 2.3 Definizioni 2.4 Gestione delle informazioni sensibili e delle comunicazioni relative alla security	0.75	
3. Responsabilità connesse alla sicurezza	3.1 I Governi Contraenti 3.2 La società di gestione 3.3 La nave 3.4 L'impianto portuale 3.5 L' Ufficiale addetto alla security di bordo (S.S.O.) 3.6 L' agente di security della società di gestione (C.S.O.) 3.7 La security dell'impianto portuale 3.8 I marittimi con compiti attinenti alla security 3.9 Il personale dell'impianto portuale con compiti attinenti alla security 3.10 Altro personale	0.5	
4. Identificazione della minaccia, riconoscimento e reazione	4.1 Il riconoscimento e l'individuazione di armi, sostanze e apparecchiature pericolose 4.2 Il riconoscimento, su base non discriminatoria, delle persone che presentano potenziali rischi per la security 4.3 Le tecniche utilizzate per aggirare le misure di security	1.0	
5. Le azioni riguardanti la security marittima	5.1 Le azioni richieste a seconda dei differenti livelli di security 5.2 La segnalazione di incidenti riguardanti la security	1.0	
6. Preparazione alle emergenze, esercitazioni ed addestramento	6.1 Consapevolezza dei piani di emergenza 6.2 Esercitazioni ed addestramenti di security	1.0	
TOTALI		**5.0**	

ALLEGATO *B*

…………………………………………..
(Intestazione del centro di formazione istituzionale, del centro di formazione privato, istruttore certificato)

Attestato di addestramento alle attività di security per il personale marittimo
Certificate of proficiency on security awareness for seafarer

Si certifica che il Sig./Sig.ra ………………………………..
We hereby certify that Mr/Ms

Nato/a a ………………………………………………..il…………………………………………..
born in *on*

iscritto/a nelle matricole del compartimento marittimo di…………………………….............
entered in the registers of Marine Department of

al n° …………………………………………………………………………………………….
at n.

ha frequentato dal………………………..al………………………………..con esito favorevole il
has attended from *to* *whit positive results the*

Corso di indottrinamento alle attività di security per il personale marittimo
Training course on security awareness for seafarer

presso…………………………………………………………………..,riconosciuto dal Ministero
at *recognized by Ministry of*

delle Infrastrutture e dei Trasporti – Comando generale del Corpo delle Capitanerie di porto
Infrastructure and Transport – Italian Coast Guard Headquarters

con Decreto n.°………………………………in data………………………………………………
with Decree n.

Tale corso si è svolto ai sensi della Convenzione Internazionale sugli standard di addestramento, certificazione e tenuta della guardia per i marittimi, STCW'78, come emendata, della Sezione A-VI/6 del relativo Codice STCW, del modello di corso IMO 3.27 e secondo le modalità di cui al D.D. ……………………………………………………………
The above mentioned training course has taken place in accordance with IMO STCW 78 as emended and of the Section A-VI/6 of STCW code, IMO Model Course 3.27 and in compliance with procedures of the Decree

Data del rilascio …………………… ………………………Registrato al n.° …………………….
Date of issue *Registered at n.*

Il Responsabile della valutazione
The responsible for the evaluation

…………………………………………...

ALLEGATO *C*

…………………………………………..
(Intestazione della società di gestione)

Attestato di addestramento alle attività di security per il personale marittimo
Certificate of proficiency on security awareness for seafarer

Si certifica che il Sig./Sig.ra ………………………………..
We hereby certify that Mr/Ms

Nato/a a ………………………………………………..il…………………………………………..
born in *on*

iscritto/a nelle matricole del compartimento marittimo di……………………………….............
entered in the registers of Marine Department of

al n° ……………………………………………………………………………………………
at n.

risponde ai requisiti di competenza per la certificazione di abilitazione come marittimo con designati compiti di sicurezza stabiliti dalla Regola VI/6, Sezione A-VI/6 della Convenzione Internazionale STCW 78 nella sua versione come emendata e del D.D. ………………………..
Meets the standard of competence for certification of proficiency as seafarers with designated security duties, set out in the Regulation VI/6, Section A-VI/6 of the International Convention of Standard of Training, Certification and Watchkeeping for Seafarers, 1978, as amended and in the Decree……………………………...

Data del rilascio …………………… ………………………
Date of issue

L' agente di security della società di gestione
Company Security Officer

……………………………………………

13A10017

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

PROVVEDIMENTO 18 novembre 2013.

Modifica del disciplinare di produzione della denominazione «Prosciutto Toscano» registrata in qualità di Denominazione di origine protetta in forza al Regolamento (CE) n. 1263 della Commissione del 1º luglio 1996.

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE, DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA

Visto il Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il Regolamento (CE) n. 1263 della Commissione del 1° luglio 1996 con il quale è stata iscritta nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette la denominazione di origine protetta «Prosciutto Toscano»;

Considerato che è stata richiesta, ai sensi dell'art. 53 del Regolamento (UE) n. 1151/2012, una modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta di cui sopra;

Considerato che con Regolamento (UE) n. 1135/2013 della Commissione del 7 novembre 2013 è stata accolta la modifica di cui al precedente capoverso;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana il disciplinare di produzione attualmente vigente, a seguito della registrazione della modifica richiesta, della D.O.P. «Prosciutto Toscano», affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione erga omnes sul territorio nazionale;

Provvede:

Alla pubblicazione dell'allegato disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Prosciutto Toscano», nella stesura risultante a seguito dell'emanazione del Regolamento (UE) n. 1135/2013 della Commissione del 7 novembre 2013.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione di origine protetta «Prosciutto Toscano», sono tenuti al rispetto dell'allegato disciplinare di produzione e di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 18 novembre 2013

Il capo dipartimento: ESPOSITO

ALLEGATO

Disciplinare di produzione all'esame dell'UE della denominazione di origine protetta «Prosciutto Toscano»

Art. 1.
Denominazione

La Denominazione d'origine protetta «Prosciutto Toscano» è riservata al prosciutto crudo stagionato che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.
Zona di produzione

Gli allevamenti dei suini destinati alla produzione del Prosciutto Toscano debbono essere situati nel territorio delle regioni Lombardia, Emilia Romagna, Marche, Umbria, Lazio, Toscana.

I suini nati, allevati e macellati nelle suddette regioni sono conformi alle prescrizioni già stabilite a livello nazionale per la materia prima dei prosciutti a denominazione di origine di Parma e San Daniele.

Gli allevamenti devono infatti attenersi alle citate prescrizioni per quanto concerne le razze, l'alimentazione e la metodologia di allevamento.

I suini debbono essere di peso non inferiore ai 160 kg, più o meno 10%, di età non inferiore ai nove mesi, aventi le caratteristiche proprie del suino pesante italiano definite ai sensi del Reg. CEE n. 3220/84 concernente la classificazione commerciale delle carcasse suine.

Il macellatore è responsabile della corrispondenza qualitativa e di origine dei tagli. Il certificato del macello, che accompagna ciascuna partita di materia prima e ne attesta la provenienza e la tipologia, deve essere conservato dal produttore. I relativi controlli vengono effettuati direttamente dalla struttura di controllo indicata nel successivo art. 7.

Il Prosciutto Toscano viene elaborato, affettato e confezionato nella tradizionale zona di produzione che comprende l'intero territorio della Regione Toscana.

Art. 3.
Materie prime

Il Prosciutto Toscano è derivato dalle cosce fresche dei suini pesanti corrispondenti alle caratteristiche dell'art. 2. I suini devono appartenere a razze in purezza o derivate dalle razze tradizionali di base, Large White e Landrace. Sono ammesse altre razze ma che non abbiano incompatibilità con le finalità del libro genealogico.

Nel procedimento di salatura si impiega una miscela di sale, pepe e aromi naturali derivanti da bacche ed essenze vegetali tipiche del territorio di elaborazione.

Art. 4.
Metodo di elaborazione

Subito dopo la macellazione le cosce isolate dalla carcassa sono sottoposte a refrigerazione per almeno 24 ore ad una temperatura compresa fra –2 e +2°C.

Successivamente si procede alla rifilatura, con un taglio ad arco che lasci una cornice carnosa che, a stagionatura ultimata, non sporga più di 8 cm oltre la testa del femore, all'asportazione del piedino, della cotenna e del grasso sottocutaneo interno alla coscia (corona) con taglio a V con vertice all'inizio del gambo.

Il peso della coscia fresca rifilata non deve essere inferiore a 11,8 kg.

Prima dell'inizio della lavorazione, il produttore, verificata la corrispondenza delle cosce ai requisiti previsti dall'art. 3 e dai commi precedenti del presente articolo, appone ad ogni coscia un sigillo metallico costituito da una piastrina circolare in acciaio inox, di diametro pari 14 mm, con foro centrale di diametro pari a 5 mm, sulla quale compare in rilievo la sigla P.T. e la data di inizio lavorazione espressa con il mese (indicato in numeri romani) e l'anno (indicato con le due ultime cifre in numeri arabi). Il sigillo è conformato in modo tale che, applicato con idonea sigillatrice, risulta inamovibile.

La lavorazione delle cosce inizia con la salatura che deve avere luogo entro 120 ore dalla macellazione.

Per le operazioni di salatura la temperatura interna delle cosce deve essere compresa tra 0 e 3 °C mediante conservazione in cella frigorifera per almeno 24 ore dalla macellazione.

La salatura avviene con il metodo «a secco» con l'impiego di sale, pepe ed aromi naturali di origine vegetale. Non è ammesso l'utilizzo di additivi e conservanti.

Dopo la salatura le cosce sono poste a riposo per un periodo sufficiente da garantire una buona ed uniforme disidratazione prima del lavaggio che deve essere effettuato mediante acqua tiepida priva di sostanze disinfettanti.

Successivamente le cosce sono asciugate in appositi locali e devono essere sottoposte a temperatura ed umidità controllata.

Nell'ultima fase della lavorazione si procede alla sugnatura che consiste nel rivestimento superficiale della parte scoperta della polpa, con impasto costituito esclusivamente da sugna, farina di grano o riso, sale e pepe ed aromi naturali di origine vegetale.

Art. 5.

Stagionatura e apposizione del contrassegno

La fase di stagionatura avviene in locali appositamente attrezzati per consentire un adeguato ricambio dell'aria ad una temperatura compresa tra i 12 ed i 25 °C. Tali locali possono essere corredati di apparecchiature idonee a mantenere un giusto equilibrio nelle caratteristiche termoigrometriche dell'ambiente. Durante tale periodo è consentita la ventilazione, l'esposizione alla luce ed all'umidità naturale, tenuto conto dei fattori climatici presenti nella zona di produzione.

Il periodo di stagionatura, dalla salagione alla commercializzazione, non deve essere inferiore a 10 mesi per i prosciutti di peso finale compreso tra 7,5 e 8,5 kg, e a 12 mesi per i prosciutti di peso superiore ad 8,5 kg. Al termine della stagionatura, il produttore, in presenza dell'incaricato dell'organismo di controllo di cui al successivo art. 7, appone, sui prosciutti conformi alle caratteristiche prescritte nel presente disciplinare, un contrassegno a fuoco, come da riproduzione di seguito riportata, in cui compare la scritta «PROSCIUTTO TOSCANO DOP», sistemata su tre righe e sovrapposta all'immagine stilizzata dei confini della Regione Toscana, e quattro stelle posizionate ad arco in alto a destra rispetto al predetto segno grafico. Il contrassegno, nella parte sovrastante l'immagine, è completato dalla presenza di due cifre che rappresentano il numero di identificazione del produttore e, a seguire, da un carattere alfabetico maiuscolo indicante il mese di inizio stagionatura. Ai fini della tracciabilità delle varie fasi di produzione, il contrassegno può essere completato dalla presenza di altre due cifre, disposte verticalmente a destra del suddetto codice alfa-numerico, volte ad individuare ulteriori operatori eventualmente coinvolti nella filiera produttiva.

5.1 Confezionamento e affettamento.

Il Prosciutto Toscano da destinare all'affettamento deve aver maturato, rispetto a quanto precedentemente indicato, ulteriori due mesi di stagionatura, e cioè almeno 12 mesi, se di peso compreso fra 7,5 e 8,5 kg, e almeno 14 mesi se di peso superiore a 8,5 kg.

In ogni prosciutto da destinare all'affettamento deve essere mantenuta integra e perfettamente aderente la porzione di cotenna riportante il contrassegno a fuoco impresso al termine della fase di stagionatura.

L'affettamento del Prosciutto Toscano e il relativo confezionamento devono avvenire sotto la vigilanza dell'organismo di controllo, di cui all'art. 7, esclusivamente nella zona di produzione indicata nell'art. 2.

Art. 6.

Caratteristiche

All'atto dell'immissione al consumo il Prosciutto Toscano presenta le seguenti caratteristiche fisiche, organolettiche, chimiche e chimico-fisiche:

Caratteristiche fisiche.

Forma: tondeggiante ad arco sulla sommità per la presenza di una cornice carnosa che non sporga per più di 8 cm oltre la testa del femore.

Peso: normalmente intorno agli 8-9 kg e comunque mai inferiore ai 7,5 kg.

Aspetto al taglio: colore della polpa dal rosso vivo al rosso chiaro con scarsa presenza di grasso inframuscolare; grasso sottocutaneo di colore bianco puro con leggere venature rosate, compatto, privo di linee di scollamento fra gli strati e ben aderente alla sottostante superficie muscolare.

Caratteristiche organolettiche.

Sapore: delicato con una giusta sapidità.

Aroma: fragrante e caratteristico dovuto ai tradizionali metodi di elaborazione e stagionatura.

Caratteristiche chimiche e chimico-fisiche:

Sale (espresso in NaCl) % max. 8,3;

Umidità muscolo % max. 61,0;

Indice Proteolisi % max. 30,0.

Art. 7.

Controllo

Il controllo sulla conformità del prodotto al presente disciplinare di produzione è svolto, conformemente a quanto stabilito dagli articoli 10 e 11 del Reg. (CE) n. 510/2006, dalla struttura di controllo denominata «INEQ - Istituto nord est qualità», con sede in San Daniele del Friuli (Udine), tel. 0432/940349, fax 0432/943357, e-mail: info@ineq.it.

Art. 8.

Designazione e presentazione

La designazione della denominazione di origine protetta «Prosciutto Toscano» deve essere fatta in caratteri chiari e indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare in etichetta ed essere immediatamente seguita dalla menzione «Denominazione di origine protetta» o dalla sigla «D.O.P.».

È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

È tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno l'acquirente, nonché l'eventuale nome di aziende suinicole dai cui allevamenti il prodotto deriva, purché la materia prima provenga interamente dai suddetti allevamenti.

Il Prosciutto Toscano può essere immesso al consumo entro un periodo massimo di 30 mesi dall'inizio della lavorazione delle cosce fresche.

Il Prosciutto Toscano può anche essere immesso al consumo disossato, porzionato cioè suddiviso in tranci di forma e peso variabile, o affettato. Tutte le predette tipologie di prodotto dovranno essere com-

mercializzate previo confezionamento in idonei contenitori o involucri per alimenti, opportunamente sigillati.

Nella preparazione del prosciutto intero disossato, il contrassegno a fuoco, di cui all'art. 5, deve rimanere visibile.

Se si procede alla preparazione di tranci di prosciutto, su ogni pezzo deve essere presente e visibile il suddetto contrassegno a fuoco. Questi, nel caso in cui non sia stato impresso, al termine della fase di stagionatura, sulle varie parti del prosciutto da cui si ricaveranno i tranci, dovrà essere apposto dal produttore, prima dell'inizio del porzionamento, in presenza dell'incaricato dell'organismo di controllo di cui all'art. 7.

13A09850

PROVVEDIMENTO 18 novembre 2013.

Modifica del disciplinare di produzione della denominazione «Montasio» registrata in qualità di denominazione di origine protetta in forza al Regolamento (CE) n. 1107 della Commissione del 12 giugno 1996.

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE, DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA

Visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento (CE) n. 1107 della Commissione del 12 giugno 1996 con il quale è stata iscritta nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette la denominazione di origine protetta "Montasio";

Considerato che è stata richiesta, ai sensi dell'art. 53 del Regolamento (UE) n. 1151/2012, una modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta di cui sopra;

Considerato che con Regolamento (UE) n. 1127/2013 della Commissione del 7 novembre 2013 è stata accolta la modifica di cui al precedente capoverso;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana il disciplinare di produzione attualmente vigente, a seguito della registrazione della modifica richiesta, della D.O.P. "Montasio", affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione erga omnes sul territorio nazionale:

Provvede:

Alla pubblicazione dell'allegato disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta "Montasio", nella stesura risultante a seguito dell'emanazione del Regolamento (UE) n. 1127/2013 della Commissione del 7 novembre 2013.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione di origine protetta "Montasio", sono tenuti al rispetto dell'allegato disciplinare di produzione e di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 18 novembre 2013

Il capo dipartimento: ESPOSITO

ALLEGATO

Disciplinare di Produzione della Denominazione di origine protetta "Montasio"

Art. 1.
Denominazione

La denominazione di origine protetta "Montasio " è riservata al prodotto avente i requisiti fissati con il presente disciplinare con riguardo ai metodi di lavorazione ed alle caratteristiche organolettiche e merceologiche derivanti dalla zona di produzione delimitata nel successivo art. 3.

Art. 2.
Caratteristiche del prodotto

La denominazione di origine "Montasio " è riservata al formaggio a pasta dura, cotto, prodotto esclusivamente con latte di vacca, di media e lunga stagionatura, di forma cilindrica a scalzo dritto, con facce piane o leggermente convesse.

Al sessantesimo giorno di stagionatura il formaggio a DOP "Montasio" deve presentare le seguenti caratteristiche:

1) umidità massima non superiore a 36,72%;

2) grasso nella sostanza secca: minimo 40%;

3) peso: 6-8 kg;

4) diametro: forma 30-35 cm;

5) scalzo: massimo 8 cm;

6) crosta: liscia, regolare ed elastica;

7) pasta: compatta con leggera occhiatura;

8) colore: naturale, leggermente paglierino;

9) aroma: caratteristico;

10) sapore: gradevole e tendente al piccante nel Montasio di lunga stagionatura

Sono ammessi valori di analisi di umidità a 60 giorni superiori a tale limite a condizione che il formaggio atto a diventare DOP Montasio, opportunamente identificato, al solo successivo controllo effettuato entro il 90° giorno di stagionatura, presenti valori di umidità conformi alla specifica prevista per il 60° giorno di stagionatura prima di avere la qualifica della DOP formaggio Montasio.

Art. 3.
Zona di produzione

La zona di produzione della DOP Montasio comprende:

Friuli-Venezia Giulia: l'intero territorio;

Veneto: l'intero territorio delle province di Belluno e Treviso e parte del territorio delle province di Padova e Venezia così come delimitato: "dall'intersecare della linea di confine della provincia di Treviso con quella di Padova, si prosegue lungo quest'ultima fino ad incontrare l'autostrada Serenissima. Si prosegue lungo questa linea fino al ponte autostradale sul fiume Brenta quindi lungo detto fiume fino alla foce".

Art. 4.
Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi gestiti dalla struttura di controllo di tutti i componenti della filiera, nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e del relativo piano di controllo.

Art. 5.
Metodo di ottenimento

Gli allevamenti che forniscono latte ai fini della trasformazione in formaggio a DOP "Montasio" devono essere ubicati nella zona di produzione. L'intero processo produttivo (coagulazione, trattamenti del coagulo, formatura, spurgatura, salatura e stagionatura) deve avvenire all'interno dell'area individuata all'art. 3. Le razze principalmente allevate sono la Bruno alpina la Pezzata Rossa Italiana e la Pezzata Nera.

L'alimentazione delle bovine è costituita per l'75% - 85% da cereali, foraggi secchi e verdi e insilati sul tal quale. Il restante 15%-25% sul tal quale è costituito da concentrati, nuclei proteici. E' consentito l'uso di integratori minerali e vitaminici. Almeno il 60% degli alimenti provengono dalla zona geografica. Sono vietati quei alimenti che la tradizione casearia ritiene abbiano effetti anticasari come i foraggi da terreni acquitrinosi o da bordi strade a denso traffico. Sono vietati inoltre gli ortaggi, la frutta, la colza, i sottoprodotti della lavorazione riso utilizzati tal quale; le farine di origine animale, i mangimi industriali medicati, le polpe di bietola fresche, umide o insilate e i sottoprodotti della birra e dei distillati, gli insilati (con esclusione del fieno-silos e del silo-mais) e sostanze fermentate provenienti dalle lavorazioni industriali di frutta, bietole, birra e distillati.

Nel periodo di conservazione del latte presso la stalla è vietato aggiungere conservanti ed effettuare qualsiasi trattamento termico, eccettuato il raffreddamento fino ad un minimo di 4 °C.

Il latte utilizzato deve provenire da munte consecutive e raccolto entro 48 ore dalla prima mungitura. Deve essere lavorato entro 30 ore dalla raccolta. Deve essere ricevuto e stoccato a temperatura non inferiore a 4 °C. Per quanto attiene il tenore in germi a 30° C (x *ml)* e le cellule somatiche (per *ml)* il latte utilizzato deve essere conforme e rispettare il disposto del Reg. CE 853 del 29 aprile 2004, sezione IX, capitolo III, punto 3 *a) i)*.

Il latte destinato alla DOP «Montasio» non deve essere sottoposto a trattamenti di pastorizzazione. Eventuali analisi sul latte trattato termicamente e destinate alla trasformazione nella DOP Montasio, devono presentare valori della fosfatasi chiaramente positiva.

E' utilizzato caglio di vitello, liquido o in polvere e sale alimentare secondo la normativa vigente.

E' consentito l'uso del lisozima.

La produzione del formaggio a DOP "Montasio" avviene secondo le seguente sequenza operativa:

01) riscaldamento del latte a 32-36°C;

02) aggiunta innesto/fermento naturale selezionato;

03) aggiunta caglio in polvere o liquido;

04) coagulazione del latte;

05) rottura della cagliata;

06) cottura a + 42-48°C e seguente spinatura fuori fuoco per minimo di 10 minuti;

07) estrazione della cagliata;

08) pressatura e rivoltamento delle forme;

09) marchiatura all'origine con fascere personalizzate con apposizione sullo scalzo del "marchio d'origine" costituito dalla parola "montasio" riportata in maniera obliqua in diritto e rovescio, del codice del caseificio e della sigla della provincia e la data di produzione (anno, mese e giorno) come riportato in figura 1;

10) salatura a secco oppure in salamoia leggera con eventuale completamento a secco;

11) stagionatura minima di 60 giorni a temperature non inferiori a 8 °C per i primi 30 giorni e superiori nel prosieguo della stagionatura.

Al decimo giorno di stagionatura il formaggio a DOP "Montasio" deve presentare una umidità massima non superiore al 42,84%.

Sono ammessi valori di analisi entro i 10 giorni superiori a tale limite a condizione che il formaggio atto a diventare DOP Montasio, opportunamente identificato, al solo successivo controllo effettuato al 60° giorno di stagionatura, presenti valori di umidità conformi alla specifica prevista per tale stagionatura.

E' consentita l'utilizzazione di protettivi della superficie esterna del formaggio, purchè gli stessi siano trasparenti, privi di coloranti e rispettino il colore della crosta.

Il formaggio Montasio può essere commercializzato in forme intere o porzionato dopo una stagionatura minima di 60 giorni.

Il formaggio DOP "Montasio" viene usato da grattugia quando la stagionatura ha raggiunto almeno dodici mesi e si presenta friabile, di colore paglierino, con pochi e piccolissimi occhi.

Art. 6.
Legame con l'ambiente

I fattori naturali sono connessi con le condizioni climatiche della zona di produzione, in larga misura montana e pedemontana ove si pratica tuttora l'alpeggio e il pascolo, che influenzano la qualità dei foraggi destinati all'alimentazione delle lattifere.

Il formaggio Montasio viene inserito nel preziario di San Daniele e di Udine (1773/1775). Ciò dimostra che del Montasio si fa commercio e quindi non è una produzione locale o destinata solo all'autoconsumo. Inoltre dal confronto dei prezzi, il Montasio viene quotato molto di più degli altri formaggi simili prodotti nelle zone limitrofe. Questo è indubbiamente dovuto oltre al sapore e al gusto, alla sua caratteristica principale che è quella di essere un formaggio che dura nel tempo, che si stagiona e che quindi può diventare oggetto di scambio o commercio.

Il forte legame del Montasio con la zona di produzione è dimostrato anche dal forte impulso che la produzione di questo formaggio ha dato allo sviluppo delle forme cooperative. Verso il 1880 in Cadore nasce la prima forma cooperativa anche nel settore caseario, la latteria turnaria, che ben presto si diffondono nel Friuli e nel Veneto tanto da raggiungere verso il 1915 (alla vigilia della 1° Guerra Mondiale) la ragguardevole cifra di circa 350 strutture cooperative presenti nel territorio con lo scopo di produrre e commercializzare il formaggio Montasio.

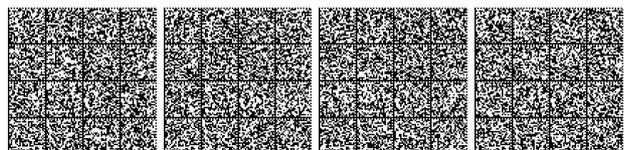
Un ulteriore legame con il territorio di produzione della DOP Montasio è dato dall'istituzione della Scuola di Caseificio sorta nel 1925 nel Friuli Venezia Giulia che nel tempo ha preparato i tecnici caseari destinati ai caseifici del Veneto orientale e del Friuli Venezia Giulia.

Già negli anni venti la zona di produzione già era sovrapponibile a quella sancita dai successivi documenti.

Il formaggio Montasio e la sua specifica tecnica di produzione si diffondono velocemente nel Friuli e nel Veneto orientale non solo per fattori umani e strumentali (come l'invenzione dei caseifici turnari o la fondazione di una Scuola per Tecnici Caseari), tanto da raggiungere negli anni sessanta la ragguardevole cifra di oltre 650 caseifici attivi, ma questo sviluppo non avrebbe avuto la consistenza che ha avuto senza l'apporto dell'ambiente in cui la tecnica si è inizialmente diffusa.

Innanzi tutto l'area orientale dell'Italia è sempre stata, e lo è tutt'oggi, caratterizzata da un'alta piovosità primaverile ed autunnale e questo ha favorito la diffusione di prati e la coltivazione dei cereali (frumento e orzo) che sono la base alimentare delle bovine. Successivamente di notevole importanza deve essere annoverato lo sviluppo della maiscoltura e quindi dell'utilizzo del mais come alimento fresco ed insilato. Mentre da pochi anni l'area di produzione si è anche caratterizzata per la coltivazione della soia, utilizzato come integratore proteico.

L'ambiente pedo-climatico in cui il formaggio Montasio si è sviluppato possedeva le caratteristiche microbiologiche adatte alla suo sviluppo e diffusione. Infatti il Montasio si è caratterizzato per la presenza di una flora microbica termofila che permette di avere un prodotto unico nel panorama caseario.

Infatti la sua tecnica di produzione permette di avere un formaggio Montasio da consumare fresco (oggi con un minimo di 2 mesi di stagionatura in quanto proviene da latte non pastorizzato) ma anche stagionato fino e oltre 36 mesi senza alterarsi ma cambiando continuamente caratteristiche organolettiche, consistenza, sapori ed odori grazie proprio alla carica batterica presente naturalmente nei prati/pascoli e foraggi dell'area di produzione.

Successivamente, con il miglioramento delle tecniche di allevamento degli animali, della razionalizzazione delle coltivazioni e l'introduzione di modalità sempre più igieniche di mungitura, si è sentita la necessità di arricchire il latte solamente di questi microrganismi termofili filocaseari utili per la produzione del Montasio e per questo si è sperimentato e diffuso l'uso dei lattoinnesti (ricco di cocchi e pochi bastoncini), a partire dal latte della zona di produzione.

Art. 7.
Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto conformemente a quanto stabilito dagli artt. 10 e 11 del Reg. CE 510/06, dall'organismo di controllo CSQA Certificazioni srl, Via San Gaetano, 74, 36016 Thiene -Vi ; Tel. 0445313011; Fax 0445313070; email:csqa@csqa.it.

Art. 8.
Etichettatura

L'identificazione del prodotto avviene mediante marchiatura all'origine con fascere personalizzate con apposizione del codice del caseificio (4), della sigla della provincia (5), della data di produzione: anno, mese e giorno (VI/2/3).

Il "marchio di origine" della DOP Montasio è costituito dalla parola "montasio" riportata in maniera obliqua in diritto e rovescio (fig. 1). Detto "marchio di origine" si appone su tutta la produzione delle aziende associate al Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio o meno, purché ottenuta nel rispetto del Disciplinare di Produzione.

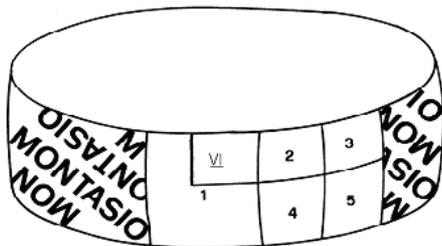



fig. 1

1) Marchio a fuoco della denominazione "Montasio" e targhetta recante la dicitura PDM

2) Mese di produzione / 3) Giorno di produzione / 4) N. di codice del caseificio / 5) Sigla della Provincia / *VI)* Anno di produzione

Il logo della denominazione, è composto da una M in carattere maiuscolo stilizzato e dalla sottostante scritta "MONTASIO", in carattere "HORATIO". Le dimensioni del logo devono rispettare le proporzioni della figura 2 (es: 8 cm di larghezza per 6 di altezza).

fig. 2

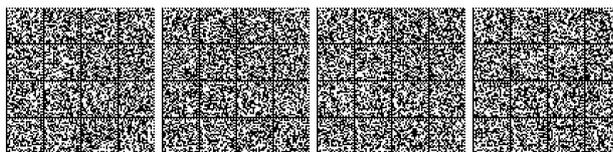
Qualora l'intero processo produttivo, dalla produzione del latte alla stagionatura minima di 60 giorni, avvenga nelle aree considerate di montagna, così come definite dalla legislazione nazionale vigente, comprese nella zona di produzione della DOP formaggio Montasio, il formaggio può riportare in etichetta la dicitura "prodotto della montagna". A tale scopo, sullo scalzo verrà impressa una apposita targhetta recante la dicitura PDM, acronimo della dicitura "prodotto della montagna" .

Sul formaggio DOP "Montasio" con età superiore a 100 giorni di stagionatura, può essere impresso a fuoco, su richiesta volontaria di tutti i produttori associati o meno, nell'apposita area dello scalzo, dal Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio, previa verifica dello stesso, il logo della denominazione (fig.2).

Gli indici colorimetrici del logo della denominazione d'origine protetta "Montasio" sono i seguenti:

STAMPA A COLORI PIENI "TRATTO" SISTEMA PANTONE	pantone n.	Yellow	Warm Red	Rubine Red	Black
interno "M" del Consorzio	109	16 parti	0,25 parti		
scritta MONTASIO e profilo "M", e le eventuali linee divisorie spicchi	161	12 parti		4 parti	4 parti

STAMPA A COLORI IN SEPARAZIONE CMYK	cyan	magenta	yellow	Black
interno "M" del Consorzio		24%	100%	
scritta MONTASIO e profilo "M", eventuali linee divisorie spicchi	40%	50%	70%	45%

13A09851

PROVVEDIMENTO 18 novembre 2013.

Modifica del disciplinare di produzione della denominazione «Stelvio/Stilfser» registrata in qualità di denominazione di origine protetta in forza al Regolamento (CE) n. 148 della Commissione del 15 febbraio 2007.

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE, DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA

Visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 Novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento (CE) n. 148 della Commissione del 15 febbraio 2007 con il quale è stata iscritta nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette la denominazione di origine protetta "Stelvio/Stilfser";

Considerato che è stata richiesta, ai sensi dell'art. 53 del Regolamento (UE) n. 1151/2012, una modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta di cui sopra;

Considerato che con Regolamento (UE) n. 1132/2013 della Commissione del 7 novembre 2013 è stata accolta la modifica di cui al precedente capoverso;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana il disciplinare di produzione attualmente vigente, a seguito della registrazione della modifica richiesta, della D.O.P. "Stelvio/Stilfser", affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione erga omnes sul territorio nazionale:

Provvede:

Alla pubblicazione dell'allegato disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta "Stelvio/Stilfser", nella stesura risultante a seguito dell'emanazione del Regolamento (UE) n. 1132/2013 della Commissione del 7 novembre 2013.

I produttori che intendono porre in commercio la Denominazione di Origine Protetta "Stelvio/Stilfser", sono tenuti al rispetto dell'allegato disciplinare di produzione e di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 18 novembre 2013

Il capo dipartimento: ESPOSITO

ALLEGATO

Disciplinare di Produzione della denominazione di origine protetta Stelvio o Stilfser

Art. 1.
Nome del prodotto

La denominazione di origine protetta (D.O.P) « Stelvio» o «Stilfser» è riservata esclusivamente al formaggio da tavola che risponde alle questioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.
Zona di produzione

La zona di produzione della D.O.P formaggio «Stelvio» o «Stilfser» rientra nel territorio delle seguenti comunità comprensoriali della provincia di Bolzano:

1) Val Venosta;
2) Burgraviato;
3) Salto-Sciliar;
4) Val Pusteria;
5) Val d'Isarco;
6) Territorio del comune di Bolzano.

Tale zona, riferita alle relative comunità comprensoriali, comprende l'intero territorio dei seguenti comuni:

(1) Curon Venosta, (2) Malles, (3) Tubre, (4) Glorenza, (5) Sluderno, (6) Prato allo Stelvio, (7) Lasa, (8) Stelvio, (9) Silandro, (10) Senales, (11) Martello, (12) Laces, (13) Castelbello-Ciardes, (14) Moso in Passiria, (15) S. Leonardo in Passiria, (16) S. Martino in Passiria, (17) Ultimo, (18) S. Pancrazio, (19) Proves, (20) Lauregno, (21) Senale - S. Felice, (22) Tesimo, (23) Avelengo, (24) Verano, (25) Aldino, (26) Sarentino, (27) Meltina, (28) S. Genesio, (29) Renon, (30) Castelrotto, (31) Fiè, (32) Tires, (33) Cornedo, (34) *Nova* Levante, (35) *Nova* Ponente, (36) Ortisei, (37) S. Cristina, (38) Selva Gardena, (39) Chiusa, (40) Villandro, (41) Barbiano, (42) Ponte Gardena, (43) Laion, (44) Vandoies, (45) Selva dei Molini, (46) Terento, (47) Chienes, (48) Falzes, (49) Gais, (50) Valle Aurina, (51) Predoi, (52) Campo Tures, (53) S. Lorenzo di Sebato, (54) Brunico, (55) Perca, (56) Rasun-Anterselva, (57) S. Martino in Badia, (58) Marebbe, (59) Valdaora, (60) Monguelfo, (61) Casies, (62) Villabassa, (63) La Valle, (64) Badia, (65) Corvara, (66) Braies, (67) Dobbiaco, (68) S. Candido, (69) Sesto, (70) Bolzano, (71) Brennero, (72) Racines, (73) Vipiteno, (74) Val di Vizze, (75) Campo di Trens, (76) Rodengo, (77) Fortezza, (78) Naz-Sciaves, (79) Luson, (80) Bressanone, (81) Velturno, (82) Funes, (83) Rio Pusteria, (84) Varna.

2.1. Produzione del latte bovino.

Deve essere utilizzato latte bovino prodotto in aziende zootecniche localizzate esclusivamente nel territorio delimitato dal presente disciplinare.

2.2. Strutture di trasformazione: caseifici e locali di trasformazione/stagionatura.

Con il termine produzione di formaggio «Stelvio» o «Stilfser» si intende l'intero processo che iniziando dall'ottenimento della materia prima latte e passando attraverso le fasi della caseificazione e della stagionatura, giunge fino all'ottenimento del prodotto finito, maturo ed identificato da apposito contrassegno.

La materia prima ottenuta in conformità al precedente paragrafo 2.1., può essere destinata alla produzione del formaggio «Stelvio» o «Stilfser» unicamente in caseifici e in locali di trasformazione/stagionatura ubicati all'interno del territorio delimitato in precedenza.

Tali strutture di trasformazione e stagionatura devono necessariamente soddisfare tutti i requisiti imposti dalla normativa nazionale e comunitaria vigente in materia igienico sanitaria.

Art. 3.
Descrizione del processo produttivo

3.1. Il latte.

Il latte destinato alla produzione del formaggio «Stelvio» o «Stilfser» dev'essere ottenuto da bovine allevate in aziende zootecniche localizzate nel territorio delimitato per la D.O.P.

3.2. Qualità del latte.

Il latte utilizzato per la produzione del formaggio «Stelvio» o «Stilfser» deve avere le seguenti caratteristiche chimiche:

grasso: $\geq$ 3,45%;
proteine: $\geq$ 3,10%.

3.3. Alimentazione delle bovine.

Il latte destinato alla trasformazione in formaggio «Stelvio» o «Stilfser» dev'essere prodotto con una tecnica alimentare delle bovine basata prevalentemente sull'utilizzo di foraggi ottenuti all'interno del territorio delimitato.

3.3.1. Alimentazione delle bovine durante la fase di allevamento in malga.

Le vacche, durante la fase di allevamento in malga (se previsto), si alimentano prevalentemente con erba fresca.

3.3.2. Alimentazione delle bovine allevate all'interno delle stalle.

La razione base delle bovine da latte, in questo caso, dev'essere fornita da:

foraggio affienato ad libitum;

insilato d'erba fino ad un massimo di 15 kg/capo (i prodotti contenenti silomais ottenuto al di fuori della zona delimitata dall' art. 2 non sono consentiti).

Sono inoltre consentiti esclusivamente i seguenti alimenti:

foraggi disidratati;

paglie dei seguenti cereali: orzo, segale, triticale, frumento e avena;

i seguenti cereali, loro prodotti e sottoprodotti: mais, orzo, segale, triticale, frumento e avena;

i seguenti semi oleosi, loro prodotti e sottoprodotti: soia geneticamente non modificata, colza, lino, girasole decorticato o parzialmente decorticato;

polpe secche di barbabietola;

trebbie di birra e marcomele essiccate;

barbabietola;

patate;

lievito di birra;

melasso;

carrube;

prodotti lattiero-caseari in polvere;

amminoacidi e proteine nobili non derivati da processi di proteolisi;

grassi vegetali.

3.4. Raccolta e trasporto del latte.

Relativamente alla fase della raccolta del latte, fatto salvo il doveroso rispetto dei requisiti igienico-sanitari cogenti per quanto riguarda il trattamento della materia prima e la idoneità degli strumenti e dei mezzi di raccolta, deve essere assicurata la netta separazione tra latte prodotto all'interno della zona delimitata e latte prodotto al di fuori della zona delimitata all'art. 2 e/o latte non idoneo in base al presente disciplinare.

Art. 4.
Caratteristiche del processo di trasformazione

4.1. Stoccaggio del latte al caseificio.

Parimenti alla raccolta, anche nella eventuale fase di stoccaggio del latte presso il caseificio si deve garantire l'assenza di mescolamento con latte non proveniente dalla zona delimitata dal disciplinare e non idoneo in base al disciplinare per il formaggio «Stelvio» o «Stilfser».

Il caseificio si deve dotare di appositi ed identificati contenitori dove conservare il latte destinato a questa trasformazione, secondo quanto necessario.

A cura del caseificio devono essere predisposte e mantenute attive procedure per la gestione della eventuale fase di stoccaggio del latte, nonchè adeguata documentazione che consenta di riferire le masse conservate alla loro provenienza.

Inoltre, al fine di garantire una buona qualità casearia per il latte destinato alla trasformazione, è consentito raffreddare il latte fino a una temperatura di non inferiore a 4°C e di limitare la durata dello stoccaggio a questa temperatura ad un massimo di 48 ore.

Complessivamente il latte, deve essere avviato alla caseificazione entro 72 ore dalla raccolta.

4.2. Trasformazione del latte e preparazione del formaggio.

Per tutte le fasi rilevanti della trasformazione del latte in formaggio il caseificio deve avere cura di documentare, mediante opportune registrazioni, la rispondenza dei processi e delle metodologie applicate ai requisiti previsti per la denominazione formaggio «Stelvio» o «Stilfser».

Il caseificio deve altresì aver cura di registrare le informazioni sufficienti a consentire il legame con la materia prima utilizzata al fine di garantire una completa identificazione e rintracciabilità del prodotto, lungo tutta la filiera di produzione.

Ogni produttore di formaggio deve inoltre annotare su apposito registro le quantità di formaggio ottenuto ed identificato con contrassegno.

4.2.1. Riduzione del tenore in grasso.

Il latte, eventualmente pulito tramite bactofuga, può essere leggermente scremato, in modo tale da regolare il tenore in materia grassa entro valori compresi fra 3,45 e 3,60%. La parziale scrematura del latte viene eseguita mediante l'utilizzo di una scrematrice.

4.2.2. Trattamento termico del latte.

Il latte viene sottoposto ad un trattamento termico pari ad una temperatura di 72 °C per non meno di 3 secondi.

4.2.3. Impiego di fermenti.

L'addizione di fermenti lattici al latte, nell'eventualità sia praticata, deve prevedere l'impiego di colture mesofile, fatte moltiplicare secondo buona tecnica su latte di raccolta proveniente dalla zona delimitata per la produzione del formaggio «Stelvio» o «Stilfser».

La quantità di fermento impiegato nella trasformazione, di norma, si attesta a valori prossimi all'1 % della massa del latte in caseificazione.

4.2.4. Impiego di conservanti.

Al latte in lavorazione può essere aggiunto il conservante lisozima (max. 2 g per 100 litri di latte). Il nitrato di potassio non viene più utilizzato.

4.2.5. Caseificazione.

Al latte immesso in trasformazione, eventualmente inoculato con fermenti lattici entro 85 minuti viene addizionato il caglio di vitello ad una temperatura della massa in trasformazione di circa 32-33 °C.

L'enzima coagulante impiegato deve essere costituito esclusivamente da caglio, in forma liquida o in polvere. Il caglio viene prodotto seguendo un metodo tradizionale. Ha un'attività di 1:15.000 ed è composto dal 75% di chimosina e dal 25% di pepsina; non contiene altro tipo di coagulanti (come ad es. quelli di origine microbica), non è geneticamente modificato, nè contiene enzimi coagulanti geneticamente modificati.

Il tempo di coagulazione del latte, all'interno della vasca polifunzionale in acciaio, mediamente necessario per raggiungere una consistenza della cagliata tale da sostenere la rottura, nelle condizioni tipo, varia da 20 a 27 minuti.

Dopo tale periodo si procede alla rottura del coagulo caseoso; tale operazione dura per 10-15 minuti, ottenendo come risultato finale dei grani di pasta delle dimensioni di chicco di mais.

Una volta raggiunte le dimensioni finali di rottura, si procede con un periodo di agitazione della massa della durata di 8-12 minuti.

Si prosegue quindi con lo scarico di parte del siero di lavorazione, pari al 25-35% della massa lavorata, al fine di procedere al successivo riscaldamento della massa in agitazione fino a 36-40 °C. Detto riscaldamento avviene mediante l'addizione di acqua calda mantenuta tra i 45 ed i 70°C di temperatura, dopo avere raggiunto almeno i 50°C) per un volume pari a quanto basta per far raggiungere alla massa la temperatura di 36-40 °C. Raggiunta quindi la temperatura voluta si mantiene la massa in agitazione fino ad ottenere un adeguato prosciugamento dei granuli della cagliata.

Si provvede quindi alla estrazione della cagliata, mediante scarico su tavolo spersore o vasca, permettendo l'allontanamento del siero in eccesso.

La durata della lavorazione, dall'addizione del caglio e fino allo scarico su tavolo o vasca, si aggira normalmente sugli 80-90 minuti e non supera il 110 minuti.

La fase di allontanamento del siero dalla cagliata viene completata mediante una blanda pressatura della massa.

Non appena ottenuto un adeguato grado di prosciugamento della cagliata si procede alla formatura della stessa ed alla immissione delle forme ottenute negli stampi cilindrici da avviare alla successiva fase di pressatura.

4.2.6. Pressatura e successivo rassodamento delle forme in acqua.

La cagliata così ottenuta dalla caseificazione viene sottoposta a pressatura per un periodo di tempo variabile da 30 minuti a 2 ore.

Terminata la pressatura le forme sono lasciate sostare in un locale condizionato fino ad un sufficiente livello di acidificazione della pasta; si ritiene opportuno giungere a valori di pH $\leq$ 5,5.

Si può procedere eventualmente al raffreddamento e rassodamento delle forme mediante immersione delle stesse in acqua fresca per 1-3 ore.

Tale operazione consente di regolare l'andamento fermentativo e l'acidificazione della pasta, evitando dannosi eccessi di acidità che potrebbero ripercuotersi negativamente sulla qualità del formaggio maturo.

La salatura viene effettuata esclusivamente mediante immersione del formaggio in salamoia. Il trattamento si protrae per non oltre 48 ore, impiegando soluzioni saline alla concentrazione di 16-22° Bè di cloruro di sodio, ad una temperatura di 12-15 °C.

Su ogni singola forma, durante la pressatura deve essere apposto il contrassegno riportante le indicazioni identificative del caseificio produttore del formaggio, nonchè le informazioni sufficienti a permettere l'identificazione e la rintracciabilità dei lotti di produzione, secondo quanto necessario.

4.2.7. Stagionatura.

La stagionatura del formaggio «Stelvio o Stilfser» rappresenta una fase essenziale e caratteristica del processo di produzione, di cui fa parte integrante. Tale fase avviene in locali condizionati con temperatura di 10-14 °C e una umidità relativa pari all'85-95% e su tavole in legno. Essa prevede il tradizionale trattamento costituito da rivoltamenti e lavaggi superficiali delle forme intere con blanda soluzione salina, che vengono effettuati con una frequenza pari ad almeno 2 volte per settimana.

Alla soluzione salina utilizzata per i lavaggi viene aggiunta nelle prime due-tre settimane di stagionatura, la tipica microflora autoctona, formata da vari ceppi di batteri aerobi appartenenti ai generi Arthobacterium ssp.e Brevibacterium ssp. I diversi ceppi utilizzati in questa fase caratterizzano la formazione della patina esterna delle forme, di colorazione variabile dal giallo arancio all'arancio marrone, e alcune particolari caratteristiche organolettiche (profumo e sapore) del formaggio «Stelvio o Stilfser». Tale colorazione è naturale, e viene determinata dalla proliferazione di questi ceppi autoctoni. Possono essere eventualmente aggiunti lieviti naturali per favorire la disacidificazione in crosta.

La composizione di questa cultura mista è unica ed esclusiva e viene prodotta in caseificio seguendo una procedura definita e particolare. Le colture vengono coltivate su particolari substrati a temperatura ambiente ed in determinate condizioni di luce. La durata può essere variabile, dipende dal raggiungimento di un valore prefissato di pH e dal colore della coltura. Il tecnico di laboratorio decide sulla base della propria esperienza e della acquisita sensibilità quando la coltura è pronta per l'uso.

Affinchè il formaggio «Stelvio o Stilfser» possa considerarsi maturo e pronto al consumo le operazioni di stagionatura si devono protrarre almeno fino al sessantesimo giorno di età del prodotto a decorrere dalla immissione in forma.

Art. 5.
Caratteristiche del prodotto finito

Per essere immesso al consumo il formaggio «Stelvio o Stilfser» deve possedere le seguenti caratteristiche chimiche e di stagionatura:

stagionatura : almeno sessanta giorni

umidità: ≤ 44 %;

grasso sul secco: ≥ 50%.

La forma cilindrica con facce piane o quasi piane e scalzo diritto o leggermente concavo deve presentare le seguenti caratteristiche dimensionali:

diametro: 34-38 cm;

altezza: 8-11cm;

peso: 8-10 kg.

La crosta deve presentare la tipica colorazione variante dal giallo arancio all'arancio marrone.

La pasta, a struttura compatta e di consistenza cedevole ed elastica, presenta colorazione tra giallo chiaro e paglierino, con occhiatura irregolare di piccola e media grandezza.

Art 6.
Elementi che comprovano l'origine

6.1 Riferimenti storici.

Gli elementi che comprovano l'origine del formaggio «Stelvio o Stilfser» sono costituiti da precisi riferimenti storici che attestano la tradizione casearia, l'origine e il legame di questa realtà produttiva con il territorio delimitato all'art. 2. Questi riferimenti risalgono a tempi remoti come l'autorevole storico tirolese Hermann Wopfgartner prova nel suo libro sui contadini di montagna (Hermann Wopfgartner, Bergbauernbuch, Universitäverlag Wagner; Volume I e Volume *III)*. I vari documenti e manoscritti mostrano chiaramente, che tra l'altro, il formaggio è ben consolidato nelle abitudini alimentari della popolazione contadina e non.

La diffusione nel Tirolo delle «Schwaigen» (XIII e XVI secolo, maso in cui i tributi ai proprietari erano pagati sotto forma di formaggio) è documentata dai libri fondiari di quel tempo. Il formaggio utilizzato come mezzo di scambio dimostra l'importanza di questo prodotto sulla struttura economica e pertanto sociale della popolazione di allora.

La produzione del formaggio «Stelvio o Stilfser» storicamente è identificabile a partire dal 1914, dove in alcuni documenti del caseificio di Stilf (Stelvio) si parla della produzione di questo formaggio.

6.2 Riferimenti sociali ed economici.

Il formaggio «Stelvio o Stilfser» ha rappresentato per la prima metà del XX secolo il nutrimento della povera gente inserita nel contesto agricolo del territorio delimitato all'art. 2, mentre successivamente e fino ai giorni nostri grazie alla costituzione delle cooperative dei produttori e trasformatori di latte è stato creato un indotto economico e sociale che ha permesso di creare una realtà produttiva significativa sia economicamente che socialmente per il territorio altoatesino.

Art. 7.
Elementi che comprovano il legame con l'ambiente

La vocazionalità del territorio per la produzione del formaggio e nello specifico dello «Stelvio o Stilfser» è riconducibile alle particolari condizioni climatiche e pedologiche sostanzialmente omogenee dell'arco alpino altoatesino, che influenzano la qualità dei foraggi destinati all'alimentazione delle vaccine e di conseguenza la qualità del formaggio «Stelvio o Stilfser». In alcuni testi storici vengono descritte infatti le erbe dell'alpeggio (marbl e madaun) che meglio si adattavano per conferire una migliore qualità al latte prodotto. Le specifiche condizioni ambientali e climatiche della zona delimitata per la produzione del formaggio in oggetto sono legate all'ambiente montano di questo territorio caratterizzato da aziende zootecniche (masi) posti ad una quota variabile tra 500 e 2000 metri di altitudine; infatti anche le direttive CEE 268/1975 e 273/1975 definiscono il territorio dell'Alto Adige come zona di montagna.

Il formaggio «Stelvio o Stilfser» storicamente inoltre è ottenuto prevalentemente nell'area, delimitata dal presente disciplinare di produzione, che etimologicamente richiama il comprensorio montuoso della Stelvio-Stilfser, che ne è il centro di maggiore produzione.

Il legame con l'ambiente è comprovato inoltre dai seguenti adempimenti cui si sottopongono i produttori/trasformatori/stagionatori del latte e del formaggio «Stelvio o Stilfser»:

iscrizioni ad un apposito registro dei produttori/trasformatori/stagionatori;

identificazione dei produttori/trasformatori/stagionatori all'interno della zona di produzione;

tenuta di appositi registri di produzione e condizionamento.

Art. 8.
Controlli

Il controllo per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione è svolto dalla seguente struttura di controllo conforme a quanto stabilito dall'art. 10 del Reg. CE 510 del 20 marzo 2006, che adempie alle condizioni stabilite dalla Norma UNI EN 45011:

Nome: Istituto Nord Est Qualità, Ineq

Indirizzo: via Rodeano, 71 – 33038 San Daniele del Friuli (Ud), tel. 0432/940349, fax 0432/943357

Mail : info@ineq.it

Art. 9.
Etichettatura

Il prodotto formaggio «Stelvio o Stilfser» è commercializzato in forma intera e porzionata.

Il formaggio «Stelvio o Stilfser» in forma intera è immesso al consumo munito di:

a) apposito contrassegno identificativo della denominazione d'origine, apposto solamente dopo sessanta giorni di stagionatura;

b) marcatura indicante lotto, data di produzione e codifica produttore.

La forma intera, conforme al presente disciplinare, viene porzionata solamente dopo l'apposizione del contrassegno identificativo della denominazione. Il confezionamento in porzioni del formaggio Stelvio è permesso anche al di fuori dell'area delimitata per la DOP.

Il formaggio «Stelvio o Stilfser» in forma porzionata è immesso al consumo munito di: contrassegno identificativo della denominazione d'origine, apposto solamente dopo sessanta giorni di stagionatura sulla forma intera; oppure etichetta adesiva apposta sulla confezione al momento del confezionamento e/o di film prestampato con la denominazione d'origine protetta «Stelvio o Stilfser».

Il prodotto è immesso al consumo munito di apposito contrassegno costitutivo della denominazione di origine.

Il logo della denominazione è costituito da una scritta rossa con la dicitura Stilfser-Stelvio, i cui indici colorimetrici

so

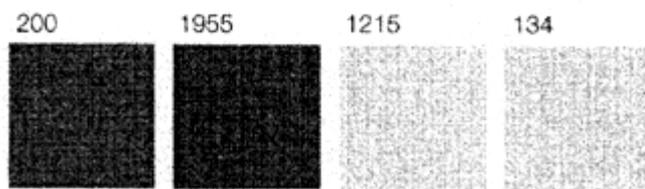
Etichetta per forma intera

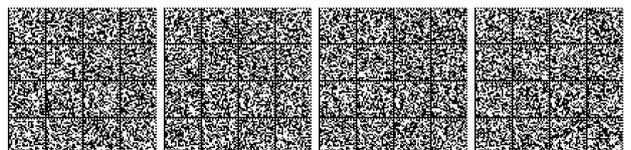
Font base per la realizzazione del nome Stelvio, Stilfser

Paladin elaborata

Font per scritta D.O.P. g.U.

AvianBold, 16 pt.

Colori Pantone

Dimensione minima

13A09852

DECRETO 27 novembre 2013.

Riconoscimento del Consorzio per la tutela e la valorizzazione del Radicchio di Verona IGP e attribuzione dell'incarico di svolgere le funzioni di cui all'articolo 14, comma 15, della legge 21 dicembre 1999, n. 526 per la IGP «Radicchio di Verona».

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE, DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA

Visto il Regolamento (CE) n. 1151/2012 del Consiglio del 21 novembre 2012 relativo ai regimi di qualità dei prodotti agricoli ed alimentari;

Visto le premesse sulle quali è fondato il predetto Regolamento (CE) n. 1151/2012 ed, in particolare, quelle relative alle esigenze dei consumatori che, chiedendo qualità e prodotti tradizionali, determinano una domanda di prodotti agricoli o alimentari con caratteristiche specifiche riconoscibili, in particolare modo quelle connesse all'origine geografica.

Considerato che tali esigenze possono essere soddisfatte dai consorzi di tutela che, in quanto costituiti dai soggetti direttamente coinvolti nella filiera produttiva, hanno un'esperienza specifica ed una conoscenza approfondita delle caratteristiche del prodotto;

Vista la legge 21 dicembre 1999, n. 526, recante disposizioni per l'adempimento degli obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alla Comunità europea - legge comunitaria 1999;

Visto l'art. 14 della citata legge 21 dicembre 1999 n. 526, ed in particolare il comma 15, che individua le funzioni per l'esercizio delle quali i Consorzi di tutela delle DOP, delle IGP e delle STG possono ricevere, mediante provvedimento di riconoscimento, l'incarico corrispondente dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali;

Visti i decreti ministeriali 12 aprile 2000, pubblicati nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - serie generale - n. 97 del 27 aprile 2000, recanti «disposizioni generali relative ai requisiti di rappresentatività dei Consorzi di tutela delle denominazioni di origine protette (DOP) e delle indicazioni geografiche protette (IGP)» e «individuazione dei criteri di rappresentanza negli organi sociali dei Consorzi di tutela delle denominazioni di origine protette (DOP) e delle indicazioni geografiche protette (IGP)», emanati dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali in attuazione dell'art. 14, comma 17, della citata legge n. 526/1999;

Visto il decreto 12 settembre 2000, n. 410 pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - serie generale - n. 9 del 12 gennaio 2001 - con il quale, in attuazione dell'art. 14, comma 16, della legge n. 526/1999, è stato adottato il regolamento concernente la ripartizione dei costi derivanti dalle attività dei consorzi di tutela delle DOP e delle IGP incaricati dal Ministero;

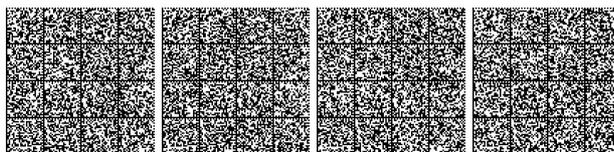
Visto il decreto 12 ottobre 2000 pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - serie generale - n. 272 del 21 novembre 2000 - con il quale, conformemente alle previsioni dell'art. 14, comma 15, lettera *d)* sono state impartite le direttive per la collaborazione dei consorzi di tutela delle DOP e delle IGP con l'Ispettorato Centrale Repressione Frodi, ora Ispettorato Centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF), nell'attività di vigilanza;

Visto il decreto 10 maggio 2001, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - serie generale - n. 134 del 12 giugno 2001 - recante integrazioni ai citati decreti del 12 aprile 2000;

Visto il decreto legislativo 19 novembre 2004 n. 297, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - serie generale - n. 293 del 15 dicembre 2004 - recante «disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) n. 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari»;

Visto il decreto 4 maggio 2005, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - serie generale - n. 112 del 16 maggio 2005 - recante integrazione ai citati decreti del 12 aprile 2000;

Visto il decreto 4 maggio 2005, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - serie generale - n. 112 del 16 maggio 2005 - recante modalità di deroga all'art. 2 del citato decreto del 12 aprile 2000, recante disposizioni generali relativi ai requisiti di rappresentatività per il riconoscimento dei consorzi di tutela delle DOP e delle IGP;

Visto il decreto 5 agosto 2005, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - serie generale - n. 191 del 18 agosto 2005 - recante modifica al citato decreto del 4 maggio 2005;

Visto il decreto dipartimentale n. 7422 del 12 maggio 2010 recante disposizioni generali in materia di verifica delle attività istituzionali attribuite ai Consorzi di tutela ai sensi dell'art. 14, comma 15, della legge 21 dicembre 1999, n. 526;

Visto il regolamento (CE) n. 98 della commissione del 2 febbraio 2009, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Comunità europea legge n. 33 del 3 febbraio 2009 con il quale è stata registrata la indicazione geografica protetta «Radicchio di Verona»;

Vista l'istanza presentata in data 6 giugno 2013 dal Consorzio per la Tutela e la Valorizzazione del Radicchio di Verona IGP, con sede legale in Verona, via Sommacampagna n. 63H, intesa ad ottenere il riconoscimento dello stesso ad esercitare le funzioni indicate all'art. 14, comma 15, della citata legge n. 526/1999;

Verificata la conformità dello statuto del consorzio predetto alle prescrizioni di cui ai sopra citati decreti ministeriali;

Considerato che la condizione richiesta dall'art. 5 del decreto 12 aprile 2000 sopra citato, relativo ai requisiti di rappresentatività dei Consorzi di tutela, è soddisfatta in quanto il Ministero ha verificato che la partecipazione, nella compagine sociale, dei soggetti appartenenti alla categoria «produttori agricoli» nella filiera ortofrutticoli e cereali non trasformati individuata all'art. 4, lettera *b)* del medesimo decreto, rappresentano almeno i 2/3 della produzione controllata dall'organismo di controllo nel periodo significativo di riferimento. Tale verifica è stata eseguita sulla base delle dichiarazioni presentate dal Consorzio richiedente e delle attestazioni rilasciate dall'organismo di controllo CSQA Certificazioni S.r.l., autorizzato a svolgere le attività di controllo sulla indicazione geografica protetta «Radicchio di Verona»;

Ritenuto pertanto necessario procedere al riconoscimento del Consorzio per la Tutela e la Valorizzazione del Radicchio di Verona IGP, al fine di consentirgli l'esercizio delle attività sopra richiamate e specificatamente indicate all'art. 14, comma 15, della legge n. 526/1999,

Decreta:

Art. 1.

1. Il Consorzio per la tutela e la valorizzazione del Radicchio di Verona IGP è riconosciuto ai sensi dell'art. 14, comma 15, della legge 21 dicembre 1999 n. 526 ed è incaricato di svolgere le funzioni previste dal medesimo comma, sulla IGP «Radicchio di Verona» registrata con Reg. (CE) n. 98 della Commissione del 02 febbraio 2009, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Comunità europea L 33 del 03 febbraio 2009.

Art. 2.

1. Lo statuto del Consorzio per la tutela e la valorizzazione del Radicchio di Verona IGP, con sede in Verona, via Sommacampagna n. 63H, è conforme alle prescrizioni di cui all'art. 3 del decreto 12 aprile 2000, recante disposizioni generali relative ai requisiti di rappresentatività dei consorzi di tutela delle denominazioni di origine protette (DOP) e delle indicazioni geografiche protette (IGP).

2. Gli atti del consorzio, dotati di rilevanza esterna, contengono gli estremi del presente decreto di riconoscimento sia al fine di distinguerlo da altri enti, anche non consortili, aventi quale scopo sociale la tutela dei propri associati, sia per rendere evidente che lo stesso è l'unico soggetto incaricato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali allo svolgimento delle funzioni di cui al comma 1 per la IGP «Radicchio di Verona».

Art. 3.

1. Il Consorzio di tutela di cui all'art. 1 non può modificare il proprio statuto e gli eventuali regolamenti interni senza il preventivo assenso del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

Art. 4.

1. Il Consorzio di tutela di cui all'art. 1 può coadiuvare, nell'ambito dell'incarico conferitogli, l'attività di autocontrollo svolta dai propri associati e, ove richiesto, dai soggetti interessati all'utilizzazione della IGP «Radicchio di Verona» non associati, a condizione che siano immessi nel sistema di controllo dell'organismo autorizzato.

Art. 5.

1. I costi conseguenti alle attività per le quali è incaricato il Consorzio di tutela di cui all'art. 1 sono ripartiti in conformità a quanto stabilito dal decreto 12 settembre 2000 n. 410 di adozione del regolamento concernente la ripartizione dei costi derivanti dalle attività dei consorzi di tutela delle DOP e delle IGP incaricati dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

2. I soggetti immessi nel sistema di controllo della IGP «Radicchio di Verona» appartenenti alla categoria «produttori agricoli», nella filiera ortofrutticoli e cereali non trasformati, individuata dall'art. 4, lettera *b)* del decreto 12 aprile 2000 recante disposizioni generali relative ai requisiti di rappresentatività dei Consorzi di tutela delle denominazioni di origine protette (DOP) e delle indicazioni geografiche protette (IGP), sono tenuti a sostenere i costi di cui al comma precedente, anche in caso di mancata appartenenza al consorzio di tutela.

Art. 6.

1. L'incarico conferito con il presente decreto ha durata di tre anni a decorrere dal giorno successivo alla data di pubblicazione del decreto nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

2. L'incarico di cui all'art. 1 del presente decreto, che comporta l'obbligo delle prescrizioni previste nel presente decreto, può essere sospeso con provvedimento motivato e revocato ai sensi dell'art. 7 del decreto 12 aprile 2000 recante disposizioni generali relative ai requisiti di rappresentatività dei Consorzi di tutela delle denominazioni di origine protette (DOP) e delle indicazioni geografiche protette (IGP).

Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana ed entra in vigore il giorno successivo alla pubblicazione.

Roma, 27 novembre 2013

Il capo dipartimento: ESPOSITO

13A09952

PROVVEDIMENTO 29 novembre 2013.

Iscrizione della denominazione «Cozza di Scardovari» nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette.

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE, DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA

Visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Considerato che, con Regolamento (UE) n. 1200/2013 della commissione del 25 novembre 2013, la denominazione «Cozza di Scardovari» riferita alla categoria «Pesci, molluschi, crostacei freschi e prodotti derivati» è iscritta quale Denominazione di Origine Protetta nel registro delle denominazioni di origine protette (D.O.P.) e delle indicazioni geografiche protette (I.G.P.) previsto dall'art. 52, paragrafi 2 e 4, del Regolamento (UE) n. 1151/2012;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana il disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Protetta «Cozza di Scardovari», affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione erga omnes sul territorio nazionale:

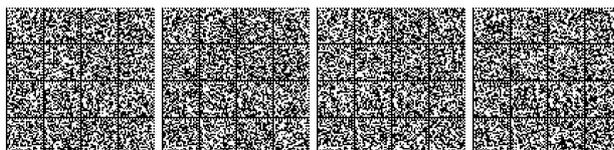
Provvede:

alla pubblicazione dell'allegato disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Cozza di Scardovari», registrata in sede comunitaria con Regolamento (UE) n. 1200/2013 del 25 novembre 2013.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione «Cozza di Scardovari», possono utilizzare, in sede di presentazione e designazione del prodotto, la suddetta denominazione e la menzione «Denominazione di Origine Protetta» solo sulle produzioni conformi al Regolamento (UE) n. 1151/2012 e sono tenuti al rispetto di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 29 novembre 2013

Il capo dipartimento: ESPOSITO

ALLEGATO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

D.O.P.

COZZA DI SCARDOVARI

Art. 1

DENOMINAZIONE

"COZZA DI SCARDOVARI"

La Denominazione di Origine Protetta "Cozza di Scardovari DOP" è riservata al mitilo appartenente alla specie "*Mytilus galloprovincialis*" che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Caratteristiche biologiche

La "Cozza di Scardovari" è un mollusco bivalve dalla forma allungata e dotato di una conchiglia colore nero-violaceo. Le valve sono bombate, uguali di forma quasi triangolare e presentano sottili striature concentriche. All'interno il colore è viola-madreperlaceo e questo può variare in relazione al ciclo produttivo ed al sesso. Dal guscio escono filamenti bruni assai robusti, costituenti la ghiandola del "bisso", mediante i quali l'animale si fissa alle reti dette "reste" o ad altri sostegni. Le valve si chiudono grazie a muscoli adduttori, ad una cerniera e ad un legamento elastico, stretto allungato di colore brunastro.

Caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche

La Cozza di Scardovari presenta le seguenti peculiarità derivanti dall'ambiente di produzione quali:

- indice di condizione, che misura lo stato di pienezza della parte edibile del mollusco rispetto all'intero organismo, maggiore di 25%;
- dolcezza peculiare delle carni grazie al basso contenuto in sodio (< 210 mg/100 gr);
- carni particolarmente morbide e fondenti con elevata palabilità.

Tali caratteristiche peculiari distinguono la Cozza di Scardovari da prodotti similari, provenienti da altre zone e dagli allevamenti in mare aperto.

Art. 3
ZONA DI PRODUZIONE

La zona di allevamento della Cozza di Scardovari è la Sacca di Scardovari, ubicata nel comune di Porto Tolle, in provincia di Rovigo.). Il termine “Sacca” individua l’insenatura marina formatasi per l’occlusione parziale di un braccio di mare, che rimane in comunicazione col mare aperto attraverso una “bocca” lagunare.

La Sacca di Scardovari è situata nell’area meridionale del Delta del Po, fra i rami del Po di Tolle a Nord-Est e del Po di Gnocca a Sud Ovest, e delimitato a sud dalle seguenti coordinate geografiche Gauss-Boaga Fuso Ovest, che individuano i due punti foranei di delimitazione della Sacca dal mare Adriatico:

- **4971445.99 N – 1773953.45 E**
- **4967536.31 N – 1770965.25 E**

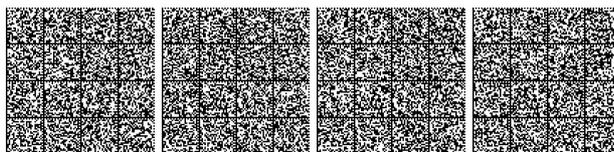
Le fasi di depurazione, lavorazione e confezionamento poiché prevedono l’utilizzo di acqua della Sacca di Scardovari, devono essere svolti in impianti situati nel territorio nelle 3 frazioni di Scardovari, Ca’ Mello e Santa Giulia del comune di Porto Tolle. Questo al fine sia di mantenere le peculiarità derivate dall’ambiente di produzione, sia di garantire la vitalità e la freschezza del prodotto e preservarne la qualità attraverso la rapidità dei tempi di esecuzione.

Art. 4
ELEMENTI COMPROVANTI L’ORIGINE GEOGRAFICA DEL PRODOTTO

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l’iscrizione dei produttori, dei gestori degli impianti di depurazione e dei confezionatori in appositi elenchi gestiti dalla struttura di controllo, nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche e giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quando disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5
DESCRIZIONE DEL METODO DI OTTENIMENTO DEL PRODOTTO

Raccolta del seme

Il seme viene raccolto raschiando le superfici sommerse, pescando su banchi naturali nella Sacca di Scardovari o catturando la semina che si fissa su corde o appositi collettori posizionati negli allevamenti in mare prospiciente il Delta del Po. La nascita del seme destinato alla produzione della Cozza di Scardovari, proviene anche da altre aree lagunari o marine di raccolta naturale della specie *Mytilus galloprovincialis.* Il seme deve essere selezionato per avere dimensioni comprese fra 1 e 3 cm.

Attività di semina e accrescimento del seme

La semina e l'accrescimento del seme possono essere effettuate solo in vivai all'interno della Sacca di Scardovari che, con le sue caratteristiche ambientali, determina le peculiarità del prodotto finale.
Ogni produttore predispone le reste con il seme e le posiziona in acqua in modo da avere una densità di 5 -15 unità per m^2 . Le reste sono costituite da una rete a maglia variabile che funge da supporto per la cozza in modo che il "bisso" si fissi su una superficie stabile.
Le reste preparate vengono immerse in acqua ad una profondità di circa 1,5 m, sostenute da impalcature opportunamente sistemate per formare un vivaio.
Il rinnovo delle reti per formare una resta, avviene 2-4 volte nell'arco del periodo di accrescimento e tali operazioni sono condotte manualmente in modo da diradare i mitili, ripulirli dagli epibionti e selezionare le cozze differenziandole per dimensione per formare nuove reste.

Raccolta del prodotto

La raccolta delle Cozze di Scardovari avviene dal momento in cui il prodotto raggiunge la taglia minima commercializzabile di 5 cm.
La raccolta delle Cozze nelle reste è manuale e viene svolta dal personale che gestisce in modo tradizionale il vivaio. Il prodotto viene sgranato e calibrato con l'ausilio di una macchina nelle tipiche "cavane", casette su palafitte situate lungo l'arginatura della Sacca, e viene riposto in appositi sacchi ed identificato con un'etichetta posta all'interno del sacco stesso che riporta il numero identificativo del produttore.

Consegna del prodotto

La consegna del prodotto raccolto e insacchettato deve essere eseguita presso i punti di sbarco definiti, e situati nella zona di cui all'art. 3, al fine di poter verificare la qualità del prodotto consegnato.
Dai punti di sbarco il prodotto viene trasportato agli impianti di depurazione di cui all'art 3, con mezzi dotati di cassone isotermico di materiale liscio, lavabile, disinfettabile e gruppo frigorifero al fine di evitare che il prodotto possa subire sbalzi di temperatura o contaminazioni. La temperatura di trasporto deve essere mantenuta inferiore ai 20 °C in modo da mantenere la vitalità del prodotto rendendo così efficace il successivo processo di depurazione.

Depurazione

Il processo di depurazione deve essere realizzato attraverso il passaggio di un flusso d'acqua a circuito semi-chiuso utilizzando appositi contenitori nei quali sono inserite le cozze, utilizzando l'acqua della Sacca di Scardovari depurata secondo la normativa vigente e mantenuta ad una temperatura inferiore ai 20 °C al fine di garantire l'ottenimento di un prodotto depurato, a basso contenuto di sodio e che mantiene la freschezza e le qualità derivate dall'ambiente di produzione.

Selezione del prodotto e confezionamento

Al termine della fase di depurazione il prodotto viene trasferito al confezionamento.
Il processo di confezionamento consiste in una serie di operazioni sia manuali che automatiche che prevedono:

- un sistema di lavaggio;
- un sistema di ispezione, controllo e eliminazione dei gusci vuoti e del materiale non idoneo;
- un sistema di pesatura e dosaggio del prodotto per ottenere i diversi formati.

Al fine di garantire la vitalità, la freschezza e le caratteristiche igienico-sanitarie del prodotto, preservarne la peculiare qualità, garantire il controllo per evitare frodi legate al mescolamento con cozze provenienti da altre zone di produzione, il prodotto viene da sempre confezionato all'interno della catena di processo dopo l'uscita dalle vasche di depurazione.

Stoccaggio e spedizione

Il prodotto così confezionato viene posto in cella ad una temperatura compresa tra 2 e 8°C e viene avviato alla spedizione entro le 48 ore. Il mezzo di trasporto può presentare sulla pavimentazione del vano di carico, al di sotto dei pallet, uno strato di ghiaccio in modo da garantire il mantenimento delle idonee condizioni di temperatura all'interno del mezzo. In ogni caso durante il trasporto l'autista è obbligato a controllare sul termostato la corretta temperatura di conservazione del prodotto (tra i + 2 e i + 6 °C).

Art. 6
ELEMENTI CHE COMPROVANO IL LEGAME CON L'AMBIENTE

Fattori Storici

La prima Cooperativa di pescatori locali della Sacca di Scardovari è del 1936. La trasformazione del territorio nell'ultimo secolo è stata molto rapida, sia grazie alla mano dell'uomo, sia per effetto dei fattori antropici e naturali, e la configurazione attuale della Sacca di Scardovari si raggiunge dopo l'alluvione del 1966. E' a partire da questo momento, che si iniziò la sperimentazione dell'allevamento di mitili in piccoli vivai all'interno della Sacca, come alternativa alla pesca in mare, come testimoniato anche dalla relazione del Consiglio di Amministrazione della cooperativa pescatori, in merito all'impianto di depurazione dei mitili di Scardovari degli anni '80.
Una relazione scientifica dell'Amministrazione provinciale di Rovigo del 1972 testimonia delle tecniche di produzione e sul particolare accrescimento dei mitili ottenuti nella Sacca di Scardovari.
Altre pubblicazioni scientifiche a partire dal 1977 e una tesi di laurea del 1979 attestano lo studio della dinamica di popolazione e delle peculiarità produttive della Cozza di Scardovari.
La rinomanza del nome e del prodotto, già dagli anni '80, è documentata da foto alle feste della Cozza di Scardovari. Oggi la produzione di cozze provenienti dalla Sacca di Scardovari è una realtà importante, che coinvolge molti operatori e aziende familiari e il prodotto è conosciuto dai consumatori sia in Italia che in altri Paesi europei.

Fattori ambientali

La Sacca di Scardovari è situata nell'area meridionale del Delta del Po ed occupa una superficie di circa 3.000 ha con una profondità massima di 3 m. Il Delta del Po è la zona umida più vasta d'Italia la cui peculiarità e valore ambientale sono stati riconosciuti a livello internazionale (Convenzione di Ramsar, 1971). L'incontro delle correnti d'acqua dolce con il mare, soggetto ad elevati cicli di marea, è molto importante in quanto assicura il continuo apporto di ossigeno e il costante ricambio d'acqua utile per il benessere di questi bivalvi.

Le particolari condizioni ambientali della Sacca di Scardovari che nel periodo produttivo sono adatte alla crescita e caratterizzano la peculiarità della "Cozza di Scardovari", sono principalmente:

- I fondali poco profondi, originati dai detriti fluviali, che permettono di garantire:
  - una temperatura mediamente più elevata rispetto alle zone di mare;
  - una buona ossigenazione, anche grazie all'alternanza delle maree presenti nella zona;
  - una buona diffusione della luce in tutta la colonna d'acqua.
- L'immissione delle acque dolci del fiume Po che comportano un cospicuo apporto di nutrienti e riduce la concentrazione salina dell'area, abbassando il range di salinità presente nella Sacca di Scardovari a valori variabili tra i 10‰ e i 30‰ con una media intorno ai 20‰. Questo valore è ben inferiore alla salinità media dell'acqua di mare che si attesta attorno ai 35‰.

Queste particolari condizioni ambientali influiscono sull'elevata produttività fitoplanctonica e la ricchezza di particellato organico in sospensione dell'area, fattore questo che maggiormente influenza il rapido accrescimento dei bivalvi tanto che solo dopo otto/nove mesi dalla messa dimora del seme, i molluschi raggiungono la taglia commerciale.

L'ambiente particolarmente idoneo permette inoltre di avere un prodotto di ottima qualità sia dal punto di vista organolettico e nutrizionale sia per l'ottimo rapporto peso totale/peso della carne.

Questi fattori ambientali sommati alle particolari tecniche di produzione e ai tradizionali metodi di allevamento, sono i presupposti ideali per la rapida crescita dei molluschi, il notevole sviluppo della parte edibile e quindi la peculiare pienezza delle carni nel guscio rilevato dall'elevato indice di condizione.

La bassa salinità delle acque della laguna permette di avere un prodotto con un tenore di sodio nelle sue carni, nettamente inferiore a quello presente in bivalvi allevati in mare (come mostrato dai confronti con i dati nazionali INRAN) e da ciò ne deriva un alimento con un sapore molto più delicato, meno salato di quello proveniente dagli allevamenti in mare e che concorre alla dolcezza delle carni.

Inoltre l'elevata disponibilità, nelle sostanze organiche e nutritive, di lipidi totali ed in particolare di acidi grassi saturi e monoinsaturi, determinano la particolare morbidezza e palabilità delle carni dei mitili allevati in Sacca di Scardovari.

Fattori umani

L'allevamento è a carattere familiare o in forma associativa e prevede una lavorazione prevalentemente manuale la cui tecnica tradizionale viene tramandata di padre in figlio, e caratterizza specialmente alcune fasi manuali del processo di produzione. Esse consistono essenzialmente nelle diverse operazioni di rinnovo delle reti, finalizzate in particolare alla separazione e diradamento dei mitili, alla eliminazione dei epibionti e alla selezione delle cozze differenziandole per dimensione allo scopo di formare nuove "reste". Tali operazioni permettono uno sviluppo maggiore e più uniforme dei mitili e un controllo della qualità degli stessi.

La professionalità degli operatori si esplica anche nella tradizionale preparazione dei vivai per l'allevamento delle cozze. I vivai sono strutture fisse più o meno rettangolari, costituiti da pali che emergono dall'acqua, collegati con un cavo al quale vengono appese, con l'ausilio di corde, le calze di rete a maglia variabile, detta "resta". Nella "resta" vengono inseriti i piccoli mitili che tramite la ghiandola del "bisso" si fissano stabilmente e la utilizzano come supporto.

Art. 7

STRUTTURA DI CONTROLLO

Il controllo della conformità del prodotto al disciplinare é svolto da una struttura di controllo, come stabilito all'articolo 11 del regolamento CE n. 510/2006. Tale struttura è l'organismo di controllo CSQA Certificazioni Srl - Via San Gaetano, 74 – 36016 Thiene (VI) – ITALY - Tel. +39-0445-313012 - Fax +39-0445-313070 – e-mail: csqa@csqa.it.

Art. 8

CONFEZIONAMENTO ED ETICHETTATURA

Confezionamento e commercializzazione

La Cozza di Scardovari, al momento della commercializzazione, deve presentare un guscio scuro e resistente alla percussione; essa è commercializzata viva (in confezioni chiuse di rete, sottovuoto o in atmosfera protettiva) o trasformata (surgelata con o senza guscio).
Le confezioni per la "Cozza di Scardovari DOP" - sacchetti chiusi a rete o confezioni di plastica o altro materiale idoneo- dovranno essere sigillate in maniera tale che l'apertura della confezione ne comporti la rottura del sigillo o della confezione stessa.

In etichetta devono essere indicate le diciture "Cozza di Scardovari" e "Denominazione d'origine protetta", eventualmente sostituibile con l'acronimo DOP. Deve inoltre essere riprodotto il logo della DOP "Cozza di Scardovari" nonché il simbolo grafico comunitario della DOP.

Il logo distintivo della "Cozza di Scardovari DOP" é composto da una cozza aperta di colore blu posta all'interno di un cuore di forma irregolare coi margini di colore blu.

Nella valva di destra della cozza è disegnata la parte edibile di colore arancione.

Esternamente al cuore nella parte superiore sinistra vi è la scritta "D.O.P." di colore arancione, mentre nell'area esterna laterale sinistra vi è la scritta "COZZA DI SCARDOVARI" di colore blu.

Il font del carattere utilizzato nel logo è il "Trebuchet MS Bold", la percentuale della scritta rispetto al logo è circa del 40%.

Per la realizzazione del logo sono stati utilizzati i seguenti colori Pantone:

 Solid Coated Pantone 2738 C

 Solid Coated Pantone 1665 C

 Solid Coated Pantone 2716 C

 Solid Coated Pantone 1365 C

Per la realizzazione del logo in quadricromia la descrizione dei colori è la seguente:

 C100% M87% Y2% K0%

 C0% M68% Y100% K0%

 C45% M29% Y0% K0%

 C0% M29% Y72% K0%

13A09951

MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO

DECRETO 24 ottobre 2013.

Liquidazione coatta amministrativa della «C.P.L. Umbria società cooperativa in forma abbreviata C.P.L. U. soc. coop.», in Perugia e nomina del commissario liquidatore.

IL MINISTRO
DELLO SVILUPPO ECONOMICO

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 28 novembre 2008, n. 197, recante il regolamento di organizzazione del Ministero dello Sviluppo Economico, per le competenze in materia di vigilanza sugli enti cooperativi;

Visto il decreto legge 6 luglio 2012, n. 95, convertito nella legge 7 agosto 2012, n. 135;

Viste le risultanze della mancata revisione ministeriale conclusa in data 12 ottobre 2012, dalle quali si rileva lo stato d'insolvenza della società cooperativa «C.P.L. Umbria Società Cooperativa in forma abbreviata C.P.L. U. Soc. Coop.»;

Considerato quanto emerge dalla visura camerale aggiornata, effettuata d'ufficio presso il competente Registro delle Imprese, relativamente agli organi societari, alla sede sociale ed al rispetto degli obblighi relativi ai depositi di bilancio;

Considerato che in data 28 marzo 2013 é stato comunicato, ai sensi degli artt. 7 e 8 della legge 241/90, l'avvio del procedimento di liquidazione coatta amministrativa al legale rappresentante della cooperativa, al Tribunale e alla Camera di Commercio competente per territorio, nonché, in data 22 maggio 2013, al consigliere della cooperativa per decesso del legale rappresentante;

Visto che il termine per proporre osservazioni e controdeduzioni é scaduto senza che all'Amministrazione siano pervenute comunicazioni da parte degli interessati;

Vista la proposta del 26 luglio 2013 con la quale la Direzione generale per le piccole e medie imprese e gli enti cooperativi, all'esito dell'istruttoria condotta, richiede l'adozione del provvedimento di sottoposizione della cooperativa in oggetto alla procedura di liquidazione coatta amministrativa;

Visto l'art. 2545-*terdecies* c.c. e ritenuto di dover disporre la liquidazione coatta arnministrativa della suddetta società;

Visto l'art. 198 del regio decreto 16 marzo 1942, n. 267;

Decreta:

Art. 1.

La società cooperativa «C.P.L. Umbria Società Cooperativa in forma abbreviata C.P.L. U. Soc. coop.», con sede in Perugia (PG) (codice fiscale 02900500543), è posta in liquidazione coatta amministrativa, ai sensi dell'art. 2545-*terdecies* c.c.

Considerati gli specifici requisiti professionali, come risultanti dal curriculum vitae, è nominata commissario liquidatore la dott.ssa Maria Antonella Proietti, nata a Spoleto (PG) il 10 novembre 1964, ivi domiciliata in via Flaminia, n. 3.

Art. 2.

Con successivo provvedimento sarà definito il trattamento economico del commissario liquidatore ai sensi della legislazione vigente.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Il presente provvedimento potrà essere impugnato dinanzi al competente Tribunale Amministrativo Regionale, ovvero a mezzo di ricorso straordinario direttamente al Presidente della Repubblica ove ne sussistano i presupposti di legge.

Roma, 24 ottobre 2013

D'ordine del Ministro
il Capo di Gabinetto
ZACCARDI

13A09956

DECRETO 15 novembre 2013.

Liquidazione coatta amministrativa della «Cooperativa agricola Tellina società cooperativa agricola», in Teglio e nomina del commissario liquidatore.

IL MINISTRO
DELLO SVILUPPO ECONOMICO

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 28 novembre 2008, n. 197, recante il regolamento di organizzazione del Ministero dello sviluppo economico, per le competenze in materia di vigilanza sugli enti cooperativi;

Visto il decreto-legge 6 luglio 2012, n. 95, convertito nella legge 7 agosto 2012, n. 135;

Vista l'istanza dell'8 marzo 2013, pervenuta a questa Autorità di vigilanza in data 21 marzo 2013, con la quale la Confederazione Cooperative Italiane ha chiesto che la società «Cooperativa Agricola Tellina società cooperativa agricola» sia ammessa alla procedura di liquidazione coatta amministrativa;

Viste le risultanze della revisione dell'Associazione nazionale di rappresentanza conclusa in data 18 gennaio 2013, dalle quali si rileva lo stato d'insolvenza della suddetta società cooperativa;

Considerato quanto emerge dalla visura camerale aggiornata, effettuata d'ufficio presso il competente registro delle imprese, relativamente agli organi societari, alla sede sociale ed al rispetto degli obblighi relativi ai depositi di bilancio;

Considerato che in data 17 luglio 2013 è stato comunicato, ai sensi degli articoli 7 e 8 della legge n. 241/90, l'avvio del procedimento di liquidazione coatta amministrativa al legale rappresentante della cooperativa, al Tribunale e alla Camera di commercio competenti per territorio, nonché all'Associazione nazionale di rappresentanza;

Vista la dichiarazione dell'8 agosto 2013, pervenuta a questa Autorità di vigilanza in data 26 agosto 2013, con la quale il legale rappresentante della suddetta società cooperativa non si oppone al provvedimento di liquidazione coatta amministrativa e rinuncia a presentare controdeduzioni;

Vista la proposta con la quale la direzione generale per le piccole e medie imprese e gli enti cooperativi, all'esito dell'istruttoria condotta, richiede l'adozione del provvedimento di sottoposizione della cooperativa in oggetto alla procedura di liquidazione coatta amministrativa;

Visto l'art. 2545-*terdecies* del codice civile e ritenuto di dover disporre la liquidazione coatta amministrativa della suddetta società;

Visto l'art. 198 del regio decreto 16 marzo 1942, n. 267;

Tenuto conto, ai sensi dell'art. 9 della legge 17 luglio 1975, n. 400, delle designazioni dell'Associazione nazionale di rappresentanza alla quale il sodalizio risulta aderente;

Decreta:

Art. 1.

La società cooperativa «Cooperativa Agricola Tellina società cooperativa agricola», con sede in Teglio (Sondrio) (codice fiscale n. 00169860145), è posta in liquidazione coatta amministrativa, ai sensi dell'art. 2545-*terdecies* del codice civile.

Considerati gli specifici requisiti professionali, come risultanti dal *curriculum vitae*, è nominato commissario liquidatore il dott. Giuseppe Sagone, nato a San Cataldo (Caltanissetta) il 7 maggio 1965, domiciliato in Milano, via G. Marradi, n. 1.

Art. 2.

Con successivo provvedimento sarà definito il trattamento economico del commissario liquidatore ai sensi della legislazione vigente.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Il presente provvedimento potrà essere impugnato dinnanzi al competente Tribunale Amministrativo Regionale, ovvero a mezzo di ricorso straordinario direttamente al Presidente della Repubblica ove ne sussistano i presupposti di legge.

Roma, 15 novembre 2013

D'ordine del Ministro
Il Capo di gabinetto
ZACCARDI

13A09953

DECRETO 15 novembre 2013.

Liquidazione coatta amministrativa della «Ambiente 2000 cooperativa sociale, in liquidazione in sigla: Ambiente 2000 coop. sociale», in Roseto degli Abruzzi e nomina del commissario liquidatore.

IL MINISTRO
DELLO SVILUPPO ECONOMICO

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 28 novembre 2008, n. 197, recante il regolamento di organizzazione del Ministero dello sviluppo economico, per le competenze in materia di vigilanza sugli enti cooperativi;

Visto il decreto-legge 6 luglio 2012, n. 95, convertito nella legge 7 agosto 2012, n. 135;

Vista l'istanza del 24 maggio 2012, pervenuta a questa Autorità di vigilanza in data 25 luglio 2012, con la quale l'Unione Nazionale Cooperative Italiane ha chiesto che la società «Ambiente 2000 cooperativa sociale, in liquidazione in sigla: Ambiente 2000 coop. sociale» sia ammessa alla procedura di liquidazione coatta amministrativa;

Viste le risultanze del verbale di revisione dell'Associazione di rappresentanza, conclusa in data 5 dicembre 2011, dalle quali si rileva lo stato d'insolvenza della suddetta società cooperativa;

Considerato quanto emerge dalla visura camerale aggiornata, effettuata d'ufficio presso il competente registro delle imprese, relativamente agli organi societari, alla sede sociale ed al rispetto degli obblighi relativi ai depositi di bilancio;

Considerato che in data 10 settembre 2012 é stato comunicato, ai sensi degli articoli 7 e 8 della legge n. 241/90, l'avvio del procedimento di liquidazione coatta amministrativa al legale rappresentante della cooperativa e al Tribunale competente per territorio, nonché all'Associazione nazionale di rappresentanza;

Visto che il termine per proporre osservazioni e controdeduzioni é scaduto senza che all'Amministrazione siano pervenute comunicazioni da parte degli interessati;

Vista la proposta la quale la Direzione generale per le piccole e medie imprese e gli enti cooperativi all'esito dell'istruttoria condotta, propone l'adozione del provvedimento di sottoposizione della cooperativa in oggetto alla procedura di liquidazione coatta amministrativa;

Visto l'art. 2545-*terdecies* del codice civile e ritenuto di dover disporre la liquidazione coatta amministrativa della suddetta società;

Visto l'art. 198 del regio decreto 16 marzo 1942, n. 267;

Sentita l'Associazione di rappresentanza;

Preso atto che l'Associazione nazionale di rappresentanza, alla quale il sodalizio risulta aderente, non ha ritenuto di comunicare proprie designazioni per la nomina del commissario liquidatore;

Decreta:

Art. 1.

La società cooperativa «Ambiente 2000 cooperativa sociale, in liquidazione in sigla: Ambiente 2000 coop. sociale», con sede in Roseto degli Abruzzi (Teramo) (codice fiscale n. 01407330677), è posta in liquidazione coatta amministrativa, ai sensi dell'art. 2545-*terdecies* del codice civile.

Considerati gli specifici requisiti professionali, come risultanti dal *curriculum vitae*, è nominato commissario liquidatore l'avv. Massimo Giuliano, nato a Ischia (Napoli) il 14 luglio 1973, domiciliato in Roma, via Sebino, n. 32.

Art. 2.

Con successivo provvedimento sarà definito il trattamento economico del commissario liquidatore ai sensi della legislazione vigente.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Il presente provvedimento potrà essere impugnato dinnanzi al competente Tribunale Amministrativo Regionale, ovvero a mezzo di ricorso straordinario direttamente al Presidente della Repubblica ove ne sussistano i presupposti di legge.

Roma, 15 novembre 2013

D'ordine del Ministro
Il Capo gabinetto
ZACCARDI

13A09954

DECRETO 15 novembre 2013.

Liquidazione coatta amministrativa della «Cooperativa Running - in liquidazione», in Pozzuoli e nomina del commissario liquidatore.

IL MINISTRO
DELLO SVILUPPO ECONOMICO

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 28 novembre 2008, n. 197, recante il regolamento di organizzazione del Ministero dello Sviluppo Economico, per le competenze in materia di vigilanza sugli enti cooperativi;

Visto il decreto legge 6 luglio 2012, n. 95, convertito nella legge 7 agosto 2012, n. 135;

Vista l'istanza del 29 novembre 2012, pervenuta a questa Autorità di Vigilanza in data 17 dicembre 2012, con la quale l'Unione Italiana Cooperative ha chiesto che la società «Cooperativa Running - in liquidazione» sia ammessa alla procedura di liquidazione coatta amministrativa;

Viste le risultanze della relazione di mancata revisione dell'Associazione nazionale di rappresentanza del 27 novembre 2012, dalle quali si rileva lo stato d'insolvenza della suddetta società cooperativa;

Considerato quanto emerge dalla visura camerale aggiornata, effettuata d'ufficio presso il competente Registro delle imprese, relativamente agli organi societari, alla sede sociale ed al rispetto degli obblighi relativi ai depositi di bilancio;

Considerato che in data 29 gennaio 2013 é stato comunicato, ai sensi degli artt. 7 e 8 della legge 241/90, l'avvio del procedimento di liquidazione coatta amministrativa al legale rappresentante della cooperativa, al Tribunale e alla Camera di Commercio competenti per territorio, nonché all'Associazione nazionale di rappresentanza;

Visto che il termine per proporre osservazioni e controdeduzioni é scaduto senza che all'Amministrazione siano pervenute comunicazioni da parte degli interessati;

Vista la proposta con la quale la Direzione generale per le piccole e medie imprese e gli enti cooperativi, all'esito dell'istruttoria condotta, propone l'adozione del provvedimento di sottoposizione della cooperativa in oggetto alla procedura di liquidazione coatta amministrativa;

Visto l'art. 2545-*terdecies* c.c. e ritenuto di dover disporre la liquidazione coatta amministrativa della suddetta società;

Visto l'art. 198 del regio decreto 16 marzo 1942, n. 267;

Sentita l'Associazione nazionale di rappresentanza;

Decreta:

Art. 1.

La società cooperativa «Cooperativa Running - in liquidazione», con sede in Pozzuoli (NA) (codice fiscale 05931140965), è posta in liquidazione coatta amministrativa, ai sensi dell'art. 2545-*terdecies* c.c.

Considerati gli specifici requisiti professionali, come risultanti dal curriculum vitae, è nominato commissario liquidatore il dott. Aniello Nocera, nato ad Angri (SA) il 13 marzo 1957, ivi domiciliato in via Maddalena Caputo, n. 13.

Art. 2.

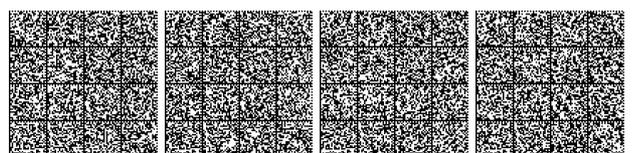
Con successivo provvedimento sarà definito il trattamento economico del Commissario liquidatore ai sensi della legislazione vigente.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Il presente provvedimento potrà essere impugnato dinnanzi al competente Tribunale Amministrativo Regionale, ovvero a mezzo di ricorso straordinario direttamente al Presidente della Repubblica ove ne sussistano i presupposti di legge.

Roma, 15 novembre 2013

D'ordine del Ministro
il Capo di Gabinetto
ZACCARDI

13A09955

DECRETO 21 novembre 2013.

Autorizzazione al rilascio di certificazione CE conferita all'Organismo «Certificazione Prodotti e Sistemi S.r.l.», in Roma, ad operare in qualità di organismo notificato per la certificazione CE ai sensi della direttiva 95/16/CE del 29 giugno 1995, in materia di ascensori.

IL DIRETTORE GENERALE
PER IL MERCATO, LA CONCORRENZA, IL CONSUMATORE, LA VIGILANZA E LA NORMATIVA TECNICA

Visto il Regolamento (CE) n. 765/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio del 9 luglio 2008 che pone norme in materia di accreditamento e vigilanza del mercato per quanto riguarda la commercializzazione dei prodotti e che abroga il regolamento (CEE) n. 339/93;

Vista la Decisione n. 768/2008/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 9 luglio 2008 relativa a un quadro comune per la commercializzazione dei prodotti e che abroga la decisione 93/465/CEE;

Visto l'art. 4 della legge 23 luglio 2009, n. 99 "Disposizioni in materia di sviluppo e internazionalizzazione delle imprese, nonché in materia di energia.", recante disposizioni al fine di assicurare la pronta "Attuazione del capo II del regolamento (CE) n. 765/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, che pone norme in materia di accreditamento e vigilanza del mercato per la commercializzazione dei prodotti";

Visto il decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 300 "Riforma dell'organizzazione del Governo, a norma dell'art. 11 della legge 15 marzo 1997, n. 59" e successive modificazioni e integrazioni, ed in particolare gli articoli da 27 a 32 e l'art. 55, recanti norme di istituzione del Ministero delle attività produttive e di trasferimento allo stesso delle funzioni del Ministero dell'industria, del commercio e dell'artigianato, del Ministero del commercio con l'estero, del Dipartimento del turismo istituito presso la Presidenza del Consiglio dei ministri;

Visto il decreto-legge 18 maggio 2006 n. 181 "Disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni della Presidenza del Consiglio dei ministri e dei Ministeri" convertito in legge, con modificazioni, dalla legge 17 luglio 2006, n. 233, in particolare l'art. 1, comma 12 con cui la denominazione «Ministero dello sviluppo economico» sostituisce, ad ogni effetto e ovunque presente, la denominazione «Ministero delle attività produttive»;

Vista la Direttiva 95/16/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 giugno 1995 per il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati Membri relative agli ascensori;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 30 aprile 1999, n. 162 "Regolamento recante norme per l'attuazione della Direttiva 95/16/CE sugli ascensori e di semplificazione dei procedimenti per la concessione del nulla osta per ascensori e montacarichi, nonché della relativa licenza di esercizio", pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 134 del 10 giugno 1999;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 5 ottobre 2010, n. 214, concernente il "Regolamento recante modifiche al decreto del Presidente della Repubblica 30 aprile 1999, n. 162, per la parziale attuazione della Direttiva 2006/42/CE relativa alle macchine e che modifica la Direttiva 95/16/CE relativa agli ascensori", pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 292 del 15 dicembre 2010;

Visto il decreto 22 dicembre 2009 "Prescrizioni relative all'organizzazione ed al funzionamento dell'unico organismo nazionale italiano autorizzato a svolgere attività di accreditamento in conformità al regolamento (CE) n. 765/2008.";

Visto il decreto 22 dicembre 2009 "Designazione di «Accredia» quale unico organismo nazionale italiano autorizzato a svolgere attività di accreditamento e vigilanza del mercato.";

Vista la Convenzione del 17 luglio 2013, e in particolare l'art. 3, secondo cui il Ministero dello sviluppo economico e il Ministero del lavoro e delle politiche sociali hanno rinnovato l'affidamento all'Organismo Nazionale Italiano di Accreditamento – ACCREDIA – dell'attribuzione di rilasciare accreditamenti in conformità alle norme UNI CEI EN ISO IEC 17020, 17021, 17024, 17025, 17065, UNI CEI EN 45011 e alle Guide europee di riferimento, ove applicabili, agli Organismi incaricati di svolgere attività di valutazione della conformità ai requisiti essenziali di sicurezza, di quattro direttive e nella fattispecie, della Direttiva 95/16/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 giugno 1995 per il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative agli ascensori;

Vista l'istanza della Società Certificazione Prodotti e Sistemi S.r.l. di autorizzazione ministeriale allo svolgimento delle attività, ai sensi della Direttiva 95/16/CE, di certificazione CE e di verifica di cui agli artt. 13 e 14 del D.P.R. n. 162/99, e relativa integrazione acquisita agli atti della Direzione Generale con rispettivi numeri di protocollo 174122 del 24 ottobre 2013 e n. 180355 del 5 novembre 2013;

Acquisita la delibera del 18 ottobre 2013 (DC2013UTL558- Prot. MISE n. 173395 del 23 ottobre 2013) del Comitato Settoriale di Accreditamento per gli Organismi Notificati, operante presso Accredia, con la quale alla Società Certificazione Prodotti e Sistemi S.r.l. è stato rilasciato il certificato di accreditamento per le norme UNI CEI EN ISO 45011 e UNI CEI EN ISO/IEC 17020, ai sensi della Direttiva 95/16/CE;

Visto in particolare l'art. 47, comma 2 della legge 6 febbraio 1996, n. 52, "Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee - legge comunitaria 1994" e successive modificazioni e integrazioni, che individua le spese a carico degli Organismi istanti, e comma 4 del medesimo articolo, ove si stabiliscono prescrizioni, previa emanazione di appositi decreti ministeriali, per la determinazione, l'aggiornamento e le modalità di riscossione delle tariffe dovute per le attività autorizzative e di controllo di cui al precedente comma 2;

Sentito il Ministero del lavoro e delle politiche sociali, in ottemperanza al disposto di cui all'art. 9, comma 2 del decreto del Presidente della Repubblica 30 aprile 1999, n. 162;

Decreta:

Art. 1.

1. L'Organismo Certificazione Prodotti e Sistemi S.r.l., con sede legale ed operativa in Via Camillo Montalcini, 2 – 00149 Roma, è autorizzato ad effettuare, nel predetto sito, l'attività di certificazione CE ai sensi della Direttiva 95/16/CE e del D.P.R. n. 162/99 "Attuazione della direttiva 95/16/CE sugli ascensori", per i seguenti allegati e moduli di valutazione della conformità:

- Allegato VI: Esame finale;
- Allegato X: Verifica di un unico prodotto (Modulo *G)*;

nonché:

- l'attività di verifica in conformità a quanto previsto dagli articoli 13 e 14 del D.P.R. n. 162/99.

2. L'Organismo è tenuto a svolgere l'attività di cui al precedente comma conformemente alle disposizioni contenute nell'art. 6 del D.P.R. n. 162/99 citato.

Art. 2.

1. La presente autorizzazione è valida fino al 17 ottobre 2017 (data di scadenza del relativo certificato di accreditamento) ed è notificata alla Commissione europea.

2. La notifica della presente autorizzazione alla Commissione europea nell'ambito del sistema informativo NANDO (New Approach Notified and Designated Organisations) ha la stessa validità temporale di cui al precedente comma 1.

Art. 3.

1. Qualsiasi variazione dello stato di diritto dell'Organismo, rilevante ai fini dell'autorizzazione o della notifica, è soggetta a tempestiva comunicazione da inoltrare alla Divisione XIV - Rapporti istituzionali per la gestione tecnica, organismi notificati e sistemi di accreditamento - Direzione Generale per il Mercato, la Concorrenza, il Consumatore, la Vigilanza e la Normativa Tecnica - Dipartimento per l'Impresa e l'Internazionalizzazione del Ministero dello sviluppo economico.

2. Qualsiasi variazione dello stato di fatto dell'Organismo, rilevante ai fini del mantenimento dell'accreditamento, è soggetta a tempestiva comunicazione da inoltrare ad Accredia.

3. L'Organismo mette a disposizione della predetta Divisione XIV, finalizzato al controllo dell'attività svolta, un accesso telematico alla propria banca dati per l'acquisizione d'informazioni concernenti le certificazioni emesse, ritirate, sospese o negate, riferite alla Direttiva di cui trattasi.

Art. 4.

1. Qualora il Ministero dello sviluppo economico accerti o sia informato che un Organismo notificato non è più conforme alle prescrizioni di cui all'Allegato VII della Direttiva 95/16/CE o non adempie i suoi obblighi, limita, sospende o revoca l'autorizzazione e la notifica, a seconda della gravità del mancato rispetto di dette prescrizioni o dell'inadempimento di tali obblighi.

Art. 5.

1. Gli oneri derivanti dal rilascio della presente autorizzazione e della notifica alla Commissione europea, compresi quelli inerenti i successivi rinnovi della notifica, sono a carico dell'Organismo di certificazione, ai sensi dell'art. 47 della legge 6 febbraio 1996, n. 52.

2. L'Organismo, entro trenta giorni dalla pubblicazione in *Gazzetta Ufficiale* del decreto del Ministro dello sviluppo economico, emanato di concerto con il Ministro del lavoro e delle politiche sociali e del Ministro dell'economia e delle finanze, recante disposizioni sulla determinazione delle tariffe e delle relative modalità di versamento, in osservanza di quanto previsto dall'art. 11, comma 2 del decreto del Presidente della Repubblica 5 ottobre 2010, n. 214 richiamato in preambolo, versa al Ministero dello sviluppo economico ed al Ministero del lavoro e delle politiche sociali le sole spese per le procedure connesse al rilascio della presente autorizzazione e alla notifica alla Commissione europea.

Art. 6.

1. Il presente decreto di autorizzazione è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana ed è efficace dalla notifica al soggetto destinatario del provvedimento.

Roma, 21 novembre 2013

Il direttore generale: VECCHIO

13A09971

ESTRATTI, SUNTI E COMUNICATI

AUTORITÀ DI BACINO DEI FIUMI ISONZO, TAGLIAMENTO, LIVENZA, PIAVE, BRENTA-BACCHIGLIONE

Aggiornamento delle tavole n. 93, 94, 122, 123, 124 del Piano stralcio per l'assetto idrogeologico dei bacini idrografici dei fiumi Isonzo, Tagliamento, Piave, Brenta-Bacchiglione (PAI 4 bacini).

Si rende noto che, in attuazione della Deliberazione della Giunta Regionale del Veneto n. 649/2013 e ai sensi dell'art. 6 delle Norme di attuazione del Piano stralcio per l'assetto idrogeologico dei bacini idrografici dei fiumi Isonzo, Tagliamento, Piave, Brenta-Bacchiglione (PAI 4 bacini), sono state aggiornate, con decreto segretariale n. 2930 del 14 novembre 2013, le tavole 93, 94, 122, 123, 124 del Piano in relazione ad alcune zone di attenzione ricadenti nel territorio della provincia di Padova (Urbana) e della provincia di Verona (Albaredo d'Adige, Bevilacqua, Bonavigo, Boschi Sant'Anna, Minerbe).

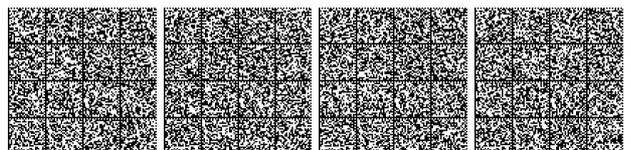
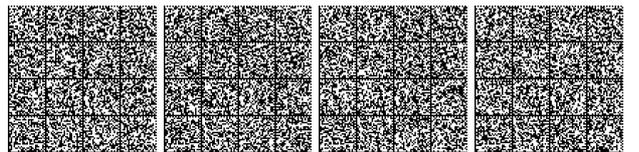
L'aggiornamento avrà efficacia dalla data di pubblicazione del presente comunicato nella *Gazzetta Ufficiale*.

Copia del decreto è depositata presso l'Autorità di bacino dei fiumi Isonzo, Tagliamento, Livenza, Piave, Brenta-Bacchiglione e comunicazione dello stesso è data alla Regione del Veneto, alla Provincia di Padova, alla Provincia di Verona e ai Comuni sopraccitati.

I decreti sono altresì reperibili sul sito istituzionale dell'Autorità di bacino www.adbve.it.

13A09950

LOREDANA COLECCHIA, *redattore* DELIA CHIARA, *vice redattore*

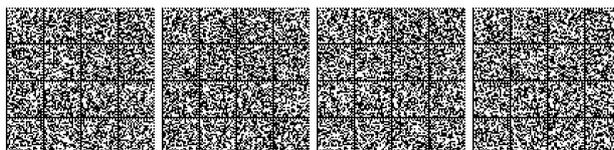
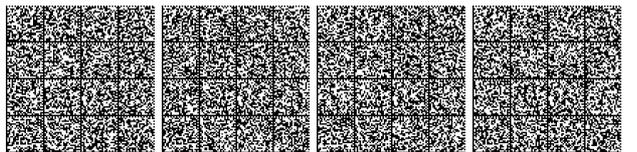
(WI-GU-2013-GU1-290) Roma, 2013 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A.

MODALITÀ PER LA VENDITA

La «Gazzetta Ufficiale» e tutte le altre pubblicazioni dell'Istituto sono in vendita al pubblico:

- **presso l'Agenzia dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A. in ROMA, piazza G. Verdi, 1 - 00198 Roma ☎ 06-85082147**
- **presso le librerie concessionarie riportate nell'elenco consultabile sui siti www.ipzs.it e www.gazzettaufficiale.it.**

L'Istituto conserva per la vendita le Gazzette degli ultimi 4 anni fino ad esaurimento. Le richieste per corrispondenza potranno essere inviate a:

Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato
Direzione Marketing e Vendite
Via Salaria, 1027
00138 Roma
fax: 06-8508-3466
e-mail: informazioni@gazzettaufficiale.it

avendo cura di specificare nell'ordine, oltre al fascicolo di GU richiesto, l'indirizzo di spedizione e di fatturazione (se diverso) ed indicando i dati fiscali (codice fiscale e partita IVA, se titolari) obbligatori secondo il DL 223/2007. L'importo della fornitura, maggiorato di un contributo per le spese di spedizione, sarà versato in contanti alla ricezione.

GAZZETTA UFFICIALE

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

CANONI DI ABBONAMENTO (salvo conguaglio)
validi a partire dal 1° OTTOBRE 2013

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE I (legislativa)

		CANONE DI ABBONAMENTO	
Tipo A	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi tutti i supplementi ordinari:		
	*(di cui spese di spedizione € 257,04)**	- annuale	€ **438,00**
	*(di cui spese di spedizione € 128,52)**	- semestrale	€ **239,00**
Tipo B	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti dei giudizi davanti alla Corte Costituzionale:		
	*(di cui spese di spedizione € 19,29)**	- annuale	€ **68,00**
	*(di cui spese di spedizione € 9,64)**	- semestrale	€ **43,00**
Tipo C	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti della UE:		
	*(di cui spese di spedizione € 41,27)**	- annuale	€ **168,00**
	*(di cui spese di spedizione € 20,63)**	- semestrale	€ **91,00**
Tipo D	Abbonamento ai fascicoli della serie destinata alle leggi e regolamenti regionali:		
	*(di cui spese di spedizione € 15,31)**	- annuale	€ **65,00**
	*(di cui spese di spedizione € 7,65)**	- semestrale	€ **40,00**
Tipo E	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata ai concorsi indetti dallo Stato e dalle altre pubbliche amministrazioni:		
	*(di cui spese di spedizione € 50,02)**	- annuale	€ **167,00**
	*(di cui spese di spedizione € 25,01)**	- semestrale	€ **90,00**
Tipo F	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi tutti i supplementi ordinari, e dai fascicoli delle quattro serie speciali:		
	*(di cui spese di spedizione € 383,93)**	- annuale	€ **819,00**
	*(di cui spese di spedizione € 191,46)**	- semestrale	€ **431,00**

N.B.: L'abbonamento alla GURI tipo A ed F comprende gli indici mensili

CONTO RIASSUNTIVO DEL TESORO

Abbonamento annuo (incluse spese di spedizione) € **56,00**

PREZZI DI VENDITA A FASCICOLI
(Oltre le spese di spedizione)

Prezzi di vendita:		
	serie generale	€ 1,00
	serie speciali (escluso concorsi), ogni 16 pagine o frazione	€ 1,00
	fascicolo serie speciale, *concorsi*, prezzo unico	€ 1,50
	supplementi (ordinari e straordinari), ogni 16 pagine o frazione	€ 1,00
	fascicolo Conto Riassuntivo del Tesoro, prezzo unico	€ 6,00

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

PARTE I - 5ª SERIE SPECIALE - CONTRATTI PUBBLICI

*(di cui spese di spedizione € 129,11)**	- annuale	€ **302,47**
*(di cui spese di spedizione € 74,42)**	- semestrale	€ **166,36**

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE II

*(di cui spese di spedizione € 40,05)**	- annuale	€ **86,72**
*(di cui spese di spedizione € 20,95)**	- semestrale	€ **55,46**

Prezzo di vendita di un fascicolo, ogni 16 pagine o frazione (oltre le spese di spedizione) € 1,01 (€ 0,83 + IVA)

Sulle pubblicazioni della 5° Serie Speciale e della Parte II viene imposta I.V.A. al 22%.

RACCOLTA UFFICIALE DEGLI ATTI NORMATIVI

Abbonamento annuo € **190,00**
Abbonamento annuo per regioni, province e comuni - SCONTO 5% € **180,50**
Volume separato (oltre le spese di spedizione) € 18,00
I.V.A. 4% a carico dell'Editore

Per l'estero i prezzi di vendita (in abbonamento ed a fascicoli separati) anche per le annate arretrate, compresi i fascicoli dei supplementi ordinari e straordinari, devono intendersi raddoppiati. Per il territorio nazionale i prezzi di vendita dei fascicoli separati, compresi i supplementi ordinari e straordinari, relativi anche ad anni precedenti, devono intendersi raddoppiati. Per intere annate è raddoppiato il prezzo dell'abbonamento in corso. Le spese di spedizione relative alle richieste di invio per corrispondenza di singoli fascicoli, vengono stabilite, di volta in volta, in base alle copie richieste. Eventuali fascicoli non recapitati potrannno essere forniti gratuitamente entro 60 giorni dalla data di pubblicazione del fascicolo. Oltre tale periodo questi potranno essere forniti soltanto a pagamento.

N.B. - La spedizione dei fascicoli inizierà entro 15 giorni dall'attivazione da parte dell'Ufficio Abbonamenti Gazzetta Ufficiale.

RESTANO CONFERMATI GLI SCONTI COMMERCIALI APPLICATI AI SOLI COSTI DI ABBONAMENTO

* tariffe postali di cui alla Legge 27 febbraio 2004, n. 46 (G.U. n. 48/2004) per soggetti iscritti al R.O.C.